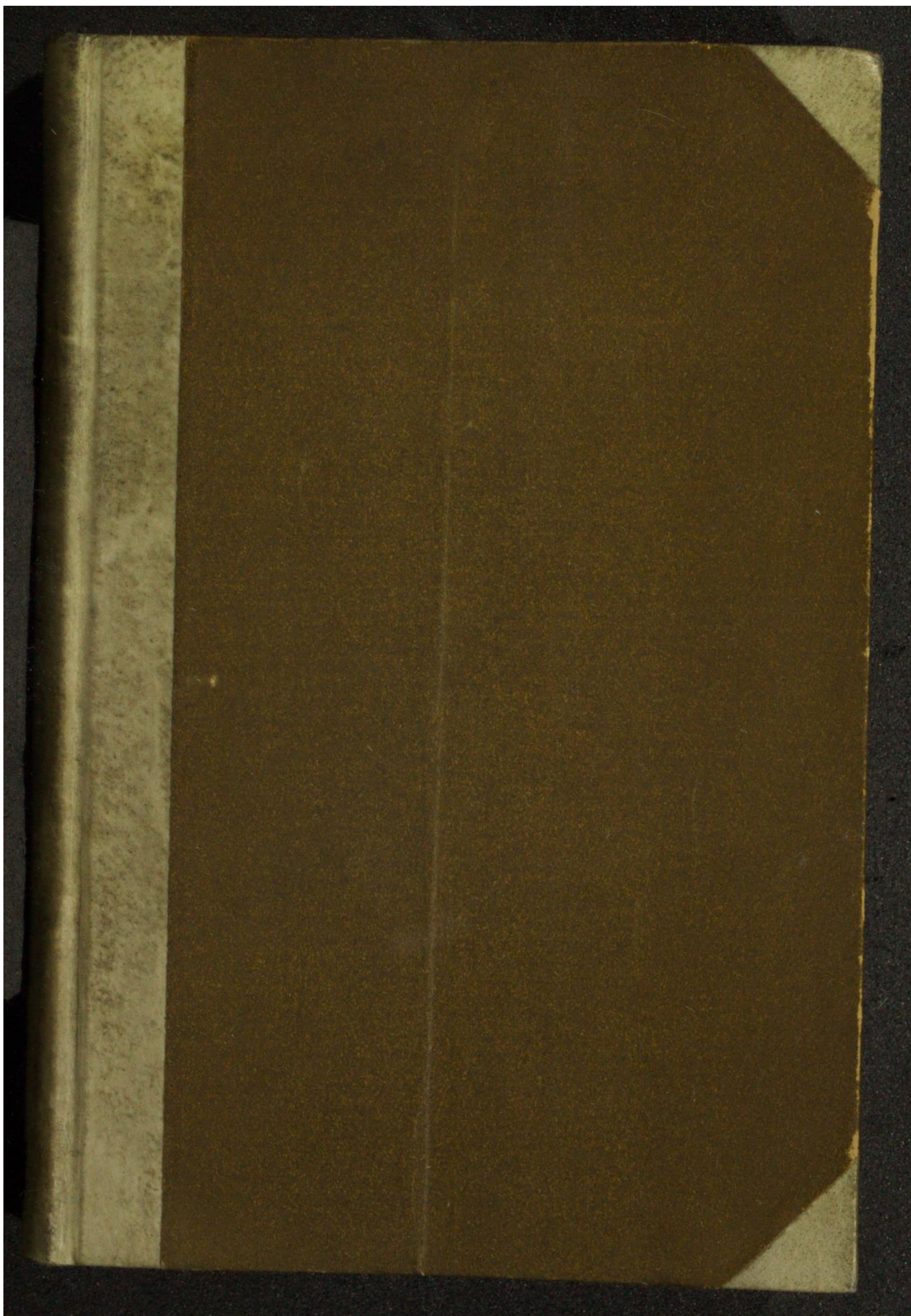
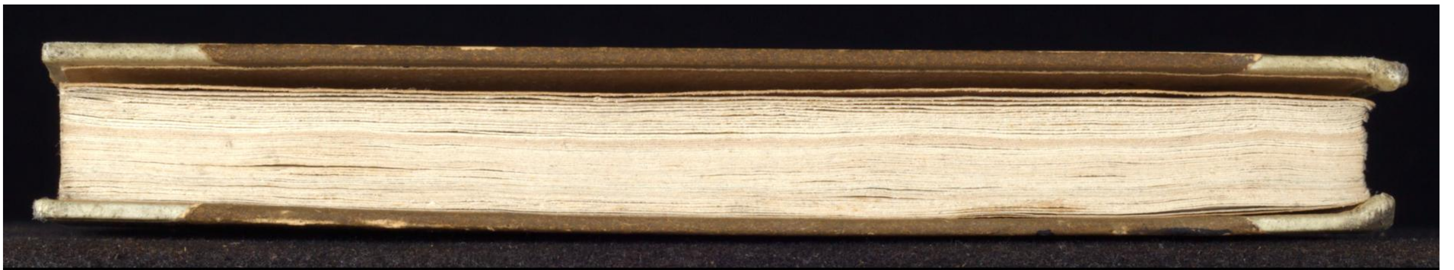



1596

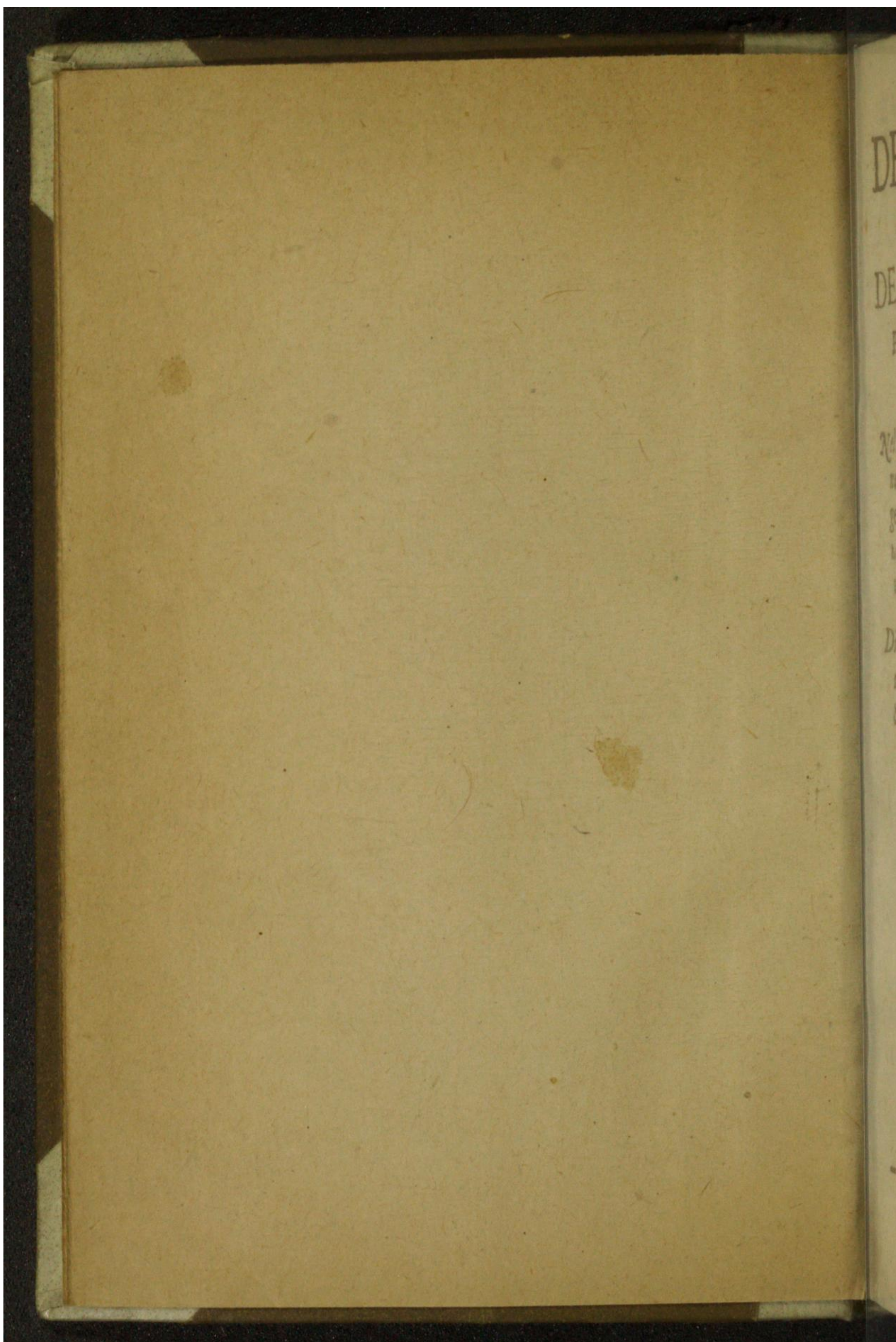









DR. ERNST DARMSTAEDTER
No. 1173
COLLECTION



TRATTATO DELLA NATVRA DE' CIBI ET DEL BERE.

DEL SIG. BALDASSARE PISANELLI MEDICO BOLOGNESE.

Nel quale non solo tutte le virtù, & vitij di quelli minutamente si palesano, ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano, tanto nell'apparecchiarli per l'vso, quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Distinto in un uago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi, con molte belle Historie Naturali.



IN VENETIA, MDXCVI.

Appresso Michele Bonibelli.

AL MOLTO MAG.CO
SIGNOR MIO OSSERVANDISS.
Il Signor Giouan. Francesco Mageni.





Irca la sincera affettione quale è la mia verso V. S. non puo essere arrestata da debolezza di forze, che non faccia l'ufficio suo, & perche ella è di natura tale, che non sà stare otiosa, ma bisogna, che a tempo & luogo si mostri fuora a qualche segno viuo: niuno altro rispetto ha potuto ritenermi dal dedicare a V.S. questo libro, che hora di nuouo ho fatto ristampare del Signor Baldassare Pisanelli. Hammi mosso ueramente a questo non solamente l'affettione che io porto a V.S. ma il merito suo, & la sua molto gentil natura, che non contenta per

essercitio suo d'occuparsi ne gli importantissimi maneggi, si stende ancora a dilettarsi delle belle lettere, & a fauorite con ogni termine di cortesia i seguaci di quelle amando & accarezzando i uirtuosi con uiuo essempio d'animo ueramente grande, & generoso. Mi sono anchora, persuaso, che quest'opera non debba essere à Vostra Signor. se non grata, rispetto alla materia, che in essa si tratta, laquale e della natura de' cibi piu ordinarij nel uiuere humano. Laqual notitia non e dubbio che puo esser di diletto, & di giouamento insieme, per saper ualersi, & vsare i buoni ricusando, & astenendoci da'nociui. Vostra Signor. accetti questo picciol segno dell'animo mio obligato alla sua gentilezza, & me degnisi d'hauer nel numero di quelli, che l'amano, osseruano le sue honorate qualità, & io pregandole per fine ogni piu uera felicita, & contento le bacio la mano.

Di Venetia, Il di X X V. Maggio
M D L XXXIX.

Di V.S. Molto Magnifica.

Seru. Affeitionatiss.

Barezzo Barezzi.

TAVOLA DELLE
cose che nella presente opera si contengono.



Menta,

IL FINE.



TRATTATO.

DELLA NATVRA

DE' CIBI ET DEL BERE.

DEL SIG. BALDASSARE PISANELLI MEDICO BOLOGNESE.



Nel quale non solo tutte le virtù, & vitij di quelli minutamente si palesano, ma anco i rimedij per correggere i loro difetti copiosamente s'insegnano, tanto nell'apparecchiarli per l'vso, quanto nell'ordinare il modo di riceuerli.

Distinto in un uago, e bellissimo partimento, tutto ripieno della Dottrina de' piu celebrati Medici, & Filosofi, con molte belle Historie Naturali.

A FICHI

FICCHI.

Elettione. Prima i banchi, seconda i rossi, & ultimamente i negri, perche quei che hanno la scorza piu sottile, sono piu digestibili, ma tutti senza scorza, mõdi, netti, & maturi.

Giouamenti. Nutriscono ottimamente, pnrgano le reni dalla renella, preseruano dal ueleno, nutriscono piu de gli altri frutti, cauano la sete, e nettano il petto.

Nocumenti. Generano uentosita quando se ne mangiano molti, e però offendeno lo stomaco a quei che patiscono dolori colici, e che sono pieni di crudità.

Rimedio. Mangiandoci appresso granati, o aranci acetosi, ouero altri cibi che siano conditi con l'aceto.

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni in tutti i tempi masime nell'Autunno. A tutte l'etadi eccetto che a uecchi, & a tutte le complessioni, ma che siano ben maturi.

HISTORIE NATVRALI.

I Fichi non nutriscono quanto i grani, e la carne, ma piu de gli altri frutti, e piu presto. Quando non incominciano a maturare, mostrano il latte, quãdo sono maturi il frumento, e quando sono maturisimi mele. Sono composti di seme, scorze, e carne. Il seme non nudrisce, anzi è

dì

di natura di pietra, la scorza è dura da digerirsi, ma la carne nutrisce assai. Appresso loro si beue l'acqua fresca, perche sono caldi, sì come appresso i frutti freddi si beue il vino. Ingraßano, leuano il mal colore giouano al coito, e quando sono a fatto maturi sono ancora del tutto senza pericolo. I secchi giouano alla tosse, e perche sono glutinosi, si mangiano con le noci, o con le mandorle, che così si fanno piu aperitiui, e piu sani. Purgano le Reni che sono sane, e non quelle che sono ulcerate, della uiscosità, ma sono alquanto ventosi, Sono calidi nel secondo grado e secchi nel mezzo del primo, à molti prouocano il sudore, & generano pidocchi. Questo arbore per la poca radice presto inuecchia, & il suo frutto non ha nessuno odore.

VVA.

Elettione. Matura, bianca, dolce, e che sia di scorza sottile, perche passa piu presto, e genera manco uentosità.

Giouamenti. Nutrisce ottimamente, fa ingrassare presto, rinfresca, il fegato infiammato, & prouoca l'orina, & accresce il coito.

Nocumenti. Apporta sete, fa uentosità, conturba il uentre, e genera dolori colici quando se ne mangia assai, & fa gonfiare, & dolere la milza.

Rimedio. Mangiandoci appresso alcuna cosa salata, e granati, o arãzi, o altri cibi acetosi, ouero che siano con l'aceto conditi.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo, ma temperatamente senza eccesso.

Tempi Etadi Complessioni. E buona nell'Autunno e nel Verno, e se si mangia con misura, e modo gioua a tutte le complessioni, & etadi eccetto che a' uecchi perche gli accresce il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

Si deue guardare l'huomo d'inghiottire la scorza, & i granelli che sono dentro l'uua, perche impediscono la digestione, e tardano il descendere de gli escrementi. Non si ci beua appresso acqua che sia con neue, perche genera dolori colici. L'uua bianca si loda piu della negra, perche è piu penetrabile, se per alcuni giorni starà colta, & appesa, perderà la uentosità, e diuerrà migliore. Quanto ella e piu matura, è anco di minor nutrimẽto. che l'vua nutrisca, ne fanno fede i guardiani delle uigne, che per vn pezzo non mangiano altri cibi, ella gioua ancora al petto & al polmone, L'uua paßa dolce ingrassa il fegato ch'è sano ma nuoce à quello ch'è duro, e cosi alla milza: gioua allo stomaco, & a i dolori de gl'intestini, alle Reni, & alla uesica, apre l'opilationi, e nutrisce assai, Quella che ha dell'acerbo nutrisce meno, e stringe il corpo. Quella che non ha granelli, e migliore dell'altre, & è ottima per il petto, e per la toße.

MELLONI.

Elettione. Che siano di odore, e di sapore esquisiti, al gusto sommamente grati, che siano freschi e che siano maturi, ne ci sia altro giudice, che il gusto.

Giouamenti. Rinfrescano notabilmente, netta-

no

no il corpo, prouocano l'orina, e chi ne mangiano assai, si asicura dalla pietra e renella; cauano la sete, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Fanno uentosità, e dolori nel uentre, e però quei che patiscono i dolori colici, se ne deuono in tutto astenere, e così quelli che hanno la milza grossa.

Rimedio. Mangiando seco il cascio uecchio, e cose salate, e beuendoci appresso ottimo uino, e mangiendo poi altri cibi, de'quali ne siano alcuni acetosi.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, & humidi nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne i tèmpi caldi, & ardenti, buoni per ogni età, eccetto che per uecchi, e nuocono a i flemmatici, & a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

De'Melloni alcuni sono lunghi, e si chiamano Melopeponi, & alcuni rotondi, e si dicono Peponi, ò Melloni. De'primi si mangia quella sostanza incima, che cõtiene i semi, ma in questi nltimi huomini se n'astengono di mangiarla. Questi non sono così buoni come i primi, perche il loro liquore grosso, e uischioso nuotando nella superficie si ua spartendo intorno a i lati, ma il liquore de'lunghi scorrendo perde la uiscosita. si conosce che i Melloni sono astersiiui perche i corpi sordidi fricati col Mellone, perdeno la brutezza. Non si deueno mangiare se non a stomaco uoto, perche essendo di facil conuersione, subito si mutano in quell'humore, che trouano nello

ſtomaco. Appreſſo ſi hanno da mangiare cibi di ottima feſtanza. In Greco ſi dice queſto frutto Pepon, che vuol dire in noſtra lingua maturo. Spartiano lodaua piu de gl'altri Melloni quelli d'Oſtia. forſi che à quei tempi erano in prezzo.

PRVNE.

Elettione. Che ſiano ſecondo la loro ſpetie ben mature, di ſcorza ſottile, al guſto dolci, e che non ſiano aſpre, ne aſtringenti, e ſi colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti. Purgano la colera, ſmorzano il calore, rinfreſcano, & humettano tutto il corpo, cauano la ſete, e fanno uenire appetito.

Nocumenti. Nuocono a quei che hanno lo ſtomaco debole, e freddo, perche generano humore acquoſo: Nuocono a i decrepiti & a i flemmatici.

Rimedio. Mangiando appreſſo di quelle il zuccaro roſato, ouero l'aromatico roſato; ma de'cibi ſe il mangiano appreſſo quei che ſono ſalati.

Gradi. Sono fredde nel principio del ſecondo grado, & humide nel fine del terzo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono ottime nei tẽpi molto caldi per i giouani, e per quei che ſono colerici, & ſanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Le Prune ſono molto lodate nelle febri ardenti, perche leuano la ſete, ſmorzano la furia, e l'ardore della colera, & la purgano per le parti inferiori. Si prohibiſcono

a que'

a que' che hanno dolori colici, perche sona acquose, e uentose. Si uietano anco a' Decrepiti, saluo se non gli beueno appresso un buon uino uecchio, & odorifero, perche per loro natura raffreddano notabilmente lo stomaco. Le bianche hanno la scorza piu dura, e pero piu tardi si digeriscono. Mature generalmente indebo iscono, e rilassano lo stomaco. E perche danno al corpo poco o nessun nutrimento, pero si deuono mangiare auanti pasto, e mangiarci appresso cose di buona sostanza, e beuerci buon vino. Si lodano molte le Damaschine, cosi nominate da Damasco Citta di Soria; laquale abonda di perfettissime Prune. Bisogna guardarsi delle uerdi, dure, acerbe, e pontiche, perche nuocono in molti modi, ma s'usino le dolci, e ben mature.

MORE.

Elettione. Che siano negre, grosse, bene mature non toccate da animali; e si colgano auanti il leuar del Sole.

Giouamenti. Leuano uia tutte l'asprezze della gola, leuano la sete, lubricano il corpo, smorzano la colera, e fanno uenire l'appetito.

Nocumenti. Fanno dolori nello stomaco, e lo conturbano, quando lo trouano ripieno di cattiui humori, e generano ancora uentosita.

Rimedio. Si hanno da leuare col uino auanti che si mangino, & appresso si mangino alcuno delle acerbe, & altri cibi che siano acetosi.

Gradi. Le mature sono calde temperatamente, & humide nel secondo grado, ma le acerbe sono

fredde, e secche.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buona ne i tempi molto caldi, per i giouani, e per quei che sono colerici e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Si prohibiscono le acerbe, perche come crude, & indigeste generauo molta uentosita, ma se si pigliano quelle che sono dolci, e ben mature, sono assai grate allo stomaco, ma si hanno da mangiare auanti pasto, da quei però che non hanno humori corrotti nello stomaco. Poco nutriscono, e tengono lubrico il corpo, discendono presto dal lo stomaco, ma tardi da gli intestini, e fanno anco calar presto gli altri cibi. Humettano assai, e bene si digeriscono da chi ha lo stomaco uacuo. Se si raffreddano con la neue, acquistano gran uirtu di raffreddare, perche da se non si mescolano con cose fredde, l'acerbe stringono il corpo. Horatio nel 2. lib. de' suoi sermoni alla Satira 4. lodo le More con queste parole. Ille salubres Aestates peraget qui nigris prandi amoris Finiet, ante grauē quæ gerit arbore solem. Questo frutto era prima bianco, ma dal sangue di Piramo e Tisbe diuēto rosso. Quest'arbore perche non fiorisce se non passato il freddo si chiama prudentissima da Poeti.

CIREGE.

Elettione. Che siano di dura sostanza, ma ben mature, come sono le Appie, e le Ceciliane di Plinio, dette da noi Corbine, che pare, che tingano di sangue.

Giouamenti. Moueno il corpo, e presto se ne scẽdono dallo stomaco al basso, cauano la sete, rifrescano e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Subito si putrefano e gonfiano lo stomaco, per il uento che generano, quando se ne mangiano assai, e masSime se sono Acquiaole.

Rimedio. Mangiandole appresso senza interuallo di tempo, cibi di ottima sostanza, e che siano alcuni salati, & alcuni acetosi.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humide nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi caldi per i giouani, & per quei che sono colerici, e sono triste per i uecchi, e per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Ciregie poco, o nessun giouamento apportano al corpo, perche sono quasi di nessuno, o almeno di cattiuo nutrimento. Quando sono fresche, e mature moueno il corpo, ma quando sono secche l'astringono, si deueno eleggere quelle che sono dure, perche piu difficilmente si putrefanno si deueno fuggire quelle che sono insipide, e molto acquose, dette uolgarmente, Acquaiole, e da Plinio Iuliane. Non si mangiano per cibo, ma per rimedio da smorzare la sete, e l'ardore da chi fa fatica ne' tẽpi caldi. Le Ciregie furono dette Cerasia da Cerasunte citta di Põto, donde furono portate. Non furono mai in Roma, auãti che Luculo uincesse Mitridate. Egli 680. anni dopo la fondatione di Roma, le porto di Ponto. In Egitto non hãno potuto mai conseruarsi, ne far frutto, con tutto che ci habbiano usata grandissima diligenza. Le Visciole giouano,

no, e sono grate allo stomaco, perche smorzano l'ardore della colera, e tagliano la uiscosita della flemma, e fanno uenire appetito, masʃime cotte con buona quantita di zuccaro sopra. Le Marasche sono piu acetose di tutte l'altre, e pero cotte, e condite ne' uasi di uetro col zuccaro riescono migliori che crude.

FRAGHE.

Elettione. Che siano rosse, non mature, grosse, di grandisʃimo odore, e domestiche, perche si seluaggie per la loro asprezza offendono lo stomaco.

Giouamenti. Smorzano il bollimento, & l'acutezza del sangue, e della colera rinfrescano il fegato, lauano la sete, fanno orinare, e prouocano l'appetito.

Nocumenti. Nuocono a i Paralitici, & a tutti quei che patiscono dolori di nerui, e fanno danno a quei che hanno lo stomaco debole.

Rimedio. Lauandosi prima con uino buono e nettandosi bene dalle frondi, e da ogni brutecza, e poi mangiandosi con molto zuccaro.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado: ma quanto sono piu mature, sono ancora piu temperate.

Tempi Etadi complesʃioni. Sono ottime ne' tempi caldi all'etadi giouinili, & alle complesʃioni coloriche e sanguine.

HISTORIE NATVRALI.

Le Fraghe sono molto aggradeuoli l'estade ne cibi, e

se

ſe bene da gli antichi medici non furono conoſciute; tuttauia per eſperienza ſi conoſce che conferiſcono a gli ſtomachi colerici, è ehe leuano la ſete: Saldano le ferite, ſtagnano il ſangue, & i fluſsi, ma prouocano l'orina. La decottione rinfreſca il fegato, e lo riduce al ſuo tẽperamẽto naturale, quãdo che per ſouerchio caldo ſi troua eſſer infiãmato. L'iſteſſa decottione purga le Reni, e lauãdoſi la bocca, ferma ll catarro, & i denti ſmoſſi, e cõforta le gingiue. Il loro vino diſecca i Quoſſi del uiſo, et chiarifica gli occhi. Queſti frutti ſono piu celebrati da Poeti, che da Medici: forſi che nõ erano coſi bene all'hora conoſciuti, & hanno hauuto nome di Montagnoli, molli, Roſſeggianti, odoroſi, baſſi, uinoſi, ſanguinolenti, e rutilanti.

ARMENIACHE.

Elettione. Che ſiano groſſe, ben colorite, molto mature, con il nociuolo dolce, e che dall'oſſo facilmente ſi diſtacchino, e ſiano dolciſsime al guſto.

Giouamenti. Leuano la ſete, riſuegliano l'appetito, fanno orinare, il loro nociuolo ammazza i uermi, e l'infuſione fatta con le ſecche gioua alle febri acute,

Nocumenti. Gonfiano lo ſtomaco, ſubito ſi corrompono, e riempono il ſangue di molta acquoſità, & humidita, e lo diſpongono a corruttione.

Rimedio. Mangiandoci appreſſo aniſi, ò cibi conditi con ſale, o con ſpecie, o caſcio uecchio, & beuẽdoci appreſſo un buon uino uecchio odorifero.

Gradi. Sono fredde & humide nel ſecondo grado;

Tempi

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nel fine di Maggio e nel primo di Giugno, per i giouani, e per quai che sono di colerica e sanguigna complesione, e che hanno lo stomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

Le Armeniache furono così dette, perche furono portate di Armenia; sono chiamate da Greci Bericocia da Latini Precoccia, laqual uoce uuol significare Primaticcio, che in uero sono de' primi frutti che compariscono al fine della Primauera. A Roma si chiamano Grisomele, & albrioche, in Toscana Baccoche, e Moniache, & in Hispania Albriquoquos, & Alberges. Galeno al 2. lib. della facultà de gli alimenti disse, che questi frutti erano migliori delle persiche, & che non si corrumpeuano così presto, come fanno quelle, Ilche in tutto e per tutto è contrario all'esperienza, & alla ragione; onde bisogna dire che il testo sia corrotto, o ch'egli hauesse guasto a fatto il gusto. Poi che queste si vede che rilassano lo stomaco, e le Persiche lo racconciano l'Armeniache subito si conuerteno in colera, non danno nutrimento, sono di pessima sostanza, si putrefanno velocemente, riempino il sangue di molta humidità, lo dispongono a corruttione, e generano febri pestilentiali, e fanno flemma grossa, e uischiosa nel fegato, e nella Milza. Il loro oglio gioua assai all'hemorchiodi infiammate, & a tutte l'infiammagioni.

PERSICHE.

Elettione. Odorifere, ben colorite, ben mature, e che da gl'ossi facilmente si distacchino, e che sia-

no

no anco di ottimo sapore.

Giouamenti. Fanno mirabil resistenza al fettore del fiato che uiene del stomaco, l'odor loro e contra le passioni del core, e le foglie trite poste sopra l'umbilico ammazzano i uermi.

Nocumenti. Generano humori che subito si corrompeno per esser di natura molle, acquosa, & generano ancora uentosità.

Rimedio. Beuendoci appresso un uiuo buono odorifero, & aromatico, essendosi mangiate à stomaco uuoto.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & humido nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nella estade per i giouani, e per i coleriei, e sanguigni, ma triste per i uecchi, e per i flemmatici, e per chi ha stomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

Le Persiche, che sono tenere, e che si distaccano dall'osso, presto si digeriscono, ma quelle che stãno a gli ossi cõglutinate, sono dure, et di tarda digestione. Le mature generano appetito, se si mangiano in principio, & in nessũ modo si hanno da mangiare nell'ultimo del pasto. Appresso le persiche bisogna beuere un uino buono, che sia vecchio, & odorifero. Onde nõ lascierò di auuertire, che il uino, nelquale le Persiche sono state infuse non si fa cattiuo, perche habbia tirato a se il ueleno delle Persiche, come il uolgo si crede, ma diuenta tristo, perche le Persiche per essere spongiose, e porose, hanno tirato a se lo spirito, e l'anima del uino, e pero egli resta suanito, e

sen-

ſenza uirtù Le Perſiche hebbero queſto nome dalla regione di Perſia donde furono portate;e ſono degli Antichi dette dolci,e Mature Molti lodano le Duracine, che niun ſi ſtaccano,perche ſono ſaporite, & hanno del cotogniuo:ma queſto ſi deueno mangiare dopo paſto.

MELE.

Elettione. Dolci groſſe,colorite,e ſopra tutto che ſiano ben mature. Le Appie tengono la prima lode, e la ſeconda le Roſe.

Giouamenti. Confortano notabilmente il cuore, cauano la ſete, & allargando il petto maturano il catarro,fanno ſputare,e ſanano la toſſe.

Nocumenti. Nuocono a quei che hanno lo ſtomaco debole,e che patiſcono dolori di nerui,maſsime ſe ſi mangiano crude,& in molta quantità.

Rimedio. Diuentano migliori quando ſi cuocono,e poi ſi mangiano con molto zuccaro ſopra,e cō aniſi confetti,ouero mangiandoci appreſſo zuccharo roſato.

Gradi, Le dolci ſono calde nel primo grado, & humide temperatamente,ma le acetoſe,e le ponti che ſono fredde,e ſecche.

Tempi Etadi Compleſſioni. Suono buone l'Autunno,& il uerno per i giouani,e per quei che ſono colerici,& che hanno buono ſtomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Sotto il nome di Mele ſi comprendeno molto, e differenti ſpecie:le dolci,le acerbe,e le inſipide, lequali tutte

ſono

sono di natura, e di qualita diuerse ma secondo le loro facculta, si deuono usare diferentemente, perciohe le dolci si usuranno per lubricare il corpo, e per facilitare lo sputo, le acerbe per stringere il corpo, e le insipide, ò (come si dicono) le sciocche si lascieranno da parte come a fatto inutili, Le Appie confortano il cuore, aromatizano lo stomaco migliorano la digestione, rallegrano l'animo, e leuano le sincope, e della somiglianza del sapore furono dette da Dioscoride Melimele. Sono nel secondo luogo di bonta le Mele Rose: dette da Dioscoride Epirotiche ouero Orbiculate. Quelle che si cõseruano l'inuerno, sono, piu gioueuoli perche depongono la ueutosità, e si fanno piu saporite. Le Melle non si hanno da mangiare, auanti che si maturino sopra l'arbore, perche sono di malissime nutrimento, Le Mele agre, & acetose generano flemma assai, e fanno perdere la memoria, le dolci si mangiano prima, e poi secondo l'intentione.

PERE.

Elettione. Dolci, e ben mature 1. le moscatelle 2. le ghiacciuole. 3. le Bergamote. 4. le buonchristiane. 5. le carauelle. l'ultime sono quelle che si conseruano l'inuerno per cocere.

Gionamenti. Sono grate al gusto, risuegliano lo apetito, danno forza a gli stomacbi deboli, e fanno discener piu presto gli escrementi a basso.

Nocumenti. Nuocono a quei che patiscono dolori eolici, perche generano, sangue freddo e uentoso, fanno ancora gran danno a quei che le mangiano auanti pasto.

Rimedio. Mangiandole dopo tutti gli altri cibi, o ben mature, o cotte con molto zuccaro ſopra, e beuendogli appreſſo un buon uino odorifero.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, & ſecche nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buone nell'autunno, e nell'inuerno a tutte le etadi, e compleſſioni conferiſcono: eccetto che a uecchi, & a flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Sono quaſi infinite le ſpecie delle Pere, percioche gli antichi haueuano le Cruſtumine, le Falerne, le Superbe, le Decumane, le Pompeiane, le Liceriane, le Fauoniane, le Tiberiane, & altre innumerabili, e noi hauemo oltra le nominate, le Ciampolline, e Papale, le Durelle, le Zuccaie, le Vernareccie, le Gentili, le Spinoſe, & altre, lequali non ſono tutte di nna natura, ſe ben tutte ſono aſtringenti, Si hanno da fuggire le ſeluaggie, e tutte le aeerbe e Pontiche, perche nuocono a i nerui. Non ſi mangiano in principio, ma doppò tutti gli altri cibi, quelle che ſono inſipide ſono di peſſima qualità. I granelli che ſtanno dẽtro le Pere, amazzano i uermi, e preſeruano dalla putredine. Non laſciarò di dire, che queſto nome Bergamot viene di Turchia, oue Bergh ſignifica Signore, e Mot vuol dir Pero, quaſi che queſto ſia il ſignore de' peri, ouero ch'egli ſia Pero da Signori. L'arbore fu nominato Pyrus, perche ua ſempre in alto facendoſi piu acuto in forma di piramide. I ſeluaggi tardi ſi maturano.

COTO-

COTOGNE.

Elettione. Quelle che propriamente si dicono mele cotogne, che sono picole piatte, compartite in fette, giale, lanuginose, e piu odorate dell'altre, e che siano ben mature.

Giouamenti. Rallegrano, e confortano il cuore, & fortificano la bocca dello stomacho, stagnano i flussi, e racconciano gli stomachi rilassati, se si mangiano dopò pasto.

Nocumenti. Nuocono a i nerui se si mangiano crude, & auanti pasto in troppa quantita, & a molti fanno risuegliare i dolori colici quando non sono ben mature.

Rimedio. Cuocendosi ben nel mele, ouero dopò che sono cotte, mettendoci sopra molto zuccaro, ó Muschio, ouero facendosene la cotognata.

Gradi. Sono fredde nel fine del primo grado, e secche nel principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nell'autuno, e nell'Inuerno per tutte l'etadi, e per tutte le complessioni, ben cotte, e mangiate in conueniente quantità.

HISTORIE NATVRALI.

Sono tre spetie di Cotogne, la prima e quella che si chiama propriamente Mele Cotogne, che sono le migliore, le seconde sono quelle che volgarmẽte si dicono Pere cotogne: le prime si chiamano da Greci Cyponia, perche furono portate in Italia da Cidone castello di Candia: le

seconde sono dette da Dioscoride, e da Galeno struthie, che sono molto simili alle Pere, le terze si dicono bastarde, perche nascono da gli annesti fatti dall'una specie sopra l'altra. l'odore delle Cotogne gioua a tutte le passioni del cuore, & è contra l'imbriachezza. Mangiate auanti cibo stringono il corpo, e dopo il cibo lo rilassano. Mãgiate crude fanno dolor pungitiuo nel uentre; e però si hanno da mangiar cotte, e non crude. Le Cotogne se bene stringono il corpo, nondimeno per accidente prouocano l'orina fermano il uomito, & tengono a basso i vapori che non uadano al capo. Le Cotognate che si fanno col zuccaro e muschio diminuiscono l'humor melanconico. Al tempo di Galeno si portauano di Soria, e d'Iberia le cotognate a Roma.

GRANATE.

Elettione. Le dolci che siano grosse, con i grani grosi, ben mature, e che siano facili scorticare, e le accetose che habbiano assai succo.

Giouamenti. Le dolci giouano allo stomaco, al petto, e alla tosse & accrescono il coito, e l'acetose giouano al fegato caldo, & alle febri.

Nocumenti. Le dolci generauo uentosità, e caliditá, e pero si prohibiscono nelle febri. Le Acetose sono nemiche al petto, & offendono i dẽti, e le gingiue.

Rimedio. L'una spetie curata il nocumẽto fatto dall'altra, & però si mangiano i granelli dell'uua e dell'altra mescolati insieme.

Gradi. Le dolci sono calde, & humide tempe-

rata-

ratamente. E le acetose sono fredde di sottil stirticità nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Le dolci sono buone l'inuerno per tutti, e le acetose l'estade per i corpi colerici, e per i giouani, ma sono nemiche a i uecchi, perche gli stringono il petto.

HISTORIE NATVRALI.

Le Granate hanno hauuto il nome dalla moltitudine de' grani ch'elleno producono, e non dal regno di Granata in Spagna, come molti si credono, anzi quel regno per eßer di questi frutti fertilissimo, ha tolto da questi il nome, e l'impresa, che per sua insegna particolar fa un Pomo Granato. Sono di tre spetie, dolci, forti, e vinosi. I vinosi sono quelli che volgarmẽte si chiamano Agro dolci ò di mezo sapore, e da alcuni sono detti schiaui, e in Toscana Vaiani. I forti si fanno diuentar dolci, mettẽdo loro alle radici letame porcino, ouero humano con orina riserbata di molti giorni. Gli acetosi si dãno a caldi, e colerici per la 2. mensa, perche smorzano la colera gagliardamente, & il loro vino non lascia che la superfluità corrano alle viscere, tutti i granelli dopò ben succhiati, si denono sputar fuori. A gli infermi si danno l'Acetose, perche non lasciano salire i vapori al capo, le dolci giouano a i freddi, e l'acetose a i caldi. Le Acetose, stringono i corpi de' sani, ma non quei de gli amalati, secondo che riferisce Paulo Egineta. In Salerno sono tutti grandissimi, ma a Tiuoli ce n'è molto maggior copia. Tre fiori di Melagrani piccioli mangiati non lasciano per tutto quell'anno patire nessuna malattia d'occhi.

SORBE.

Elettione. Che ſiano groſſe, odorifere, ben mature ſeuza corruttione, e che per qualche tempo ſiano ſtate, o conſeruate nella paglia.

Giouamenti. Mangiandoſi auanti paſto ſtagnano il fluſſo, ſtringe la loro decottione la natura delle donne, e fanno buon fiato quãdo ſi mãgiano dopò paſto.

Nocumenti. Tardano alquanto la digeſtione, aggrauano lo ſtomaco a chi ne mangia molte, e generano humori groſsi.

Rimedio. Mangiandoſi appreſſo di quelle il fauo, e come uolgarmente ſi dice la Breſca del mele.

Gradi. Sono fredde nel primo grado, e ſecche nel terzo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buone l'Autunno, e l'Inuerno per quei che ſono calidi e giouani, purche ne mangiano poche.

HISTORIE NATVRALI.

Le Sorbe coſi domeſtiche, come ſeluaggie, ſono tutte riposte tra i medicamenti coſtrettiui, e però loda Galeno che non s'adoprino per nutrimento, poiche ne danno poco, großo, e melanconico, ma ſi bene per medicamẽto, doue biſogna gagliardamente aſtrengere. Le Sorbe ſanano li ſouerchio uomito, e confortano lo ſtomaco, quando ſe mangiano in poca quantita. fanno un perfetto fiato di bocca, e giouano ad ogni fluſſo. Si hanno da mangiare dopo paſto, e non auanti, come anco tutte le coſe che ſtringono,

no, ma in poca quantità, perche impedirebbono la digestione. Ma se alcuno hàuesse intentione di restringere il corpo potrà usarle auanti pasto.

NESPOLE.

Elettione. Che siano grosse, che habbiano assai polpa, e gli ossi piccoli, che siano ben maturate, o nella paglia, o attaccate all'aria.

Giouamenti. Perseruano dalla imbriachezza, stagnano il flusso, sono aggradeuoli allo stomaco, & particolarmente fermano il uomito.

Nocumenti. Tardi si digeriscono, & esse impediscono la digestione delle altre cose, & mangiandone molte aggrauano lo stomaco.

Rimedio. Mangiandoci appresso i Penidij, ouero il zuccaro uiolato, ouero il zuccaro caldo, o uero la Regolitia, o altre cose pettorali.

Gradi. Sono fredde, e secche nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone nel tempo dell'Inuerno per i giouani, e per i colerici, & per quei che hanno buono stomaco.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di Nespole, la prima chiama egli Aronia, quali (dice) sono soaui al gusto, & hanno dentro di se tre ossi. questa spetie è chiamata da gli Arabi, Zaror, e da noi Azzarole, le quali sono aggradeuoli al gusto, e massime alle donne grauide, pcioche nõ solo piacciano molto al loro appetito, ma anco p esser di sapor brusco, gli leuano la Nausea qual soglion patire, e

si cōdiscono ancora col zuccaro come cibo delicatissimo. L'altra spetie di Nespole, sono le nostre communi, e uolgari, lequali non sono cosi grate, come le Azzarole, ne hanno dentro di tre ossi, come ha il frutto delle Azzarole, che però e detto Triocco, ma cinque. Le communi Nespole seruono piu per medicina che per cibo, stringono il corpo, fermano il uomito, e'l flusso, ma prouocano l'orina. Anzi i suoi nocciuoli poluerizati, e beuuti con uino bianco, oue siano state cotte le radici del Petrosello, mirabilmente cacciano le pietre delle Reni. Si maturano tardi, e sono astringenti le frondi, i fiori, & i frutti.

NOCI.

Elettione. Che siano grandi, lunghe, mature, e che facilmente si mondino, e sopra tutto, che siano fresche, e non corrotte dentro.

Giouamenti. Sciogliono i denti che sono stupefatti, e mangiare con fichi, ruta, e mandorle preseruano da i ueleni mortiferi, & amazzano i uermi del corpo.

Nocumenti. Nuocono alla gola, alla lingua, e al palato, quando sene mangia assai, e masime secche, lequali nuocono alla tosse, e fanno dolere la testa.

Rimedio. Mangiandole fresche, e che siano state infuse nel buon vino, & in poca quantita, & un poco di aglio li leua ogni nocumento.

Gradi. Le secche sono calde nel 3. grado e secche nel principio del secondo, le uerdi hanno molta humidita, e poco calore.

Tem-

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone l'inuerno, e per i uecchi, purche non patiscono strettezza di petto, & a flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Noci si chiamano da Latini Inglandes, che uuol dire Ghiande di Gioue, perche ne' primi tempi del mondo essendo gli huomini usi il commun cibo delle ghiãde, e ritrouando poi le Noci esser molto piu dolci, e piu grate al gusto le chiamarono per eccellẽza Ghiande di Gioue. Le Noci con l'inuecchiare perdeno l'humidita, la fresca è di minor nocumento, pero se se ne mangia assai, fa cruditá, doglia di testa, uertigene, e sete. Con Noce, cipolla, e sale si fa un impiastro contra il morso del Cane rabbioso. La Noce quanto piu inuecchia tanto piu fa oglio, ma la uecchia, e la fresca sono causa di generar la tosse. Il nocumentò delle uecchie si leua col farle stare per una notte nell'acqua calda, e poi mondarle. Quelle che si condiscono col zuccaro, o col Mele diuentano ottime per usare ne' tempi molto freddi per scaldar lo stomaco.

NOCCIVOLE.

Elettione. Che siano grosse, poco coperte, piene di molto humore, e che i uermi non le habbiano corrote, ne toccate in modo nessuno.

Giouamenti. Danno piu nutrimento che le Noci, accrescono il ceruello, e cotte col mele sanano la tosse antica, arrostite, e mangiate col pepe maturano i catari.

Nocumenti. Nuocono allo stomaco, sono dure

da digerirsi, generano molta colera, e fanno dolere il capo, quando se ne mangia assai.

Rimedio. Mangiandola che siano ben fresche e che siano state infuse nell'acqua, e mangiandoci appresso cibi conditi col zuccaro.

Gradi: Le fresche sono temperate nelle prime qualita. Ma le secche sono calde, e secche nel fine del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono da usarsi poco, ma solo l'inuerno i giouani le mangiano, e quei che sono gagliardi, e che faticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Le Nocciuole sono dette da Greci Pontiche, per esser state portate, come dice Plinio, di Ponto: da Lattini sono dette Auellane, e Corili gli arbori che fanno. I frutti volgarmente si chiamano Nocelle, Auellane; Nocchie, & in Napoli Antriti. Queste non prouocano il uomito, come fanno le Noci, ne stringono il corpo, ma fanno qual che uentosita, e se ben tardi si digeriscono tuttauia sono grate al fegato. Quando si mangiano con la Ruta, e con ficchi secchi a digiuno, preseruano dalla peste, e del morso delle serpi. E stato esperimentato, che toccandosi le serpi con la uerga fatta di Nocciuolo, restano stupide, e finalmente muoiono. Del suo legno in Roma fanno i legnaiuoli i ricci, che si chiamano Tacchio, leqnali pōgono nel uino nuouo torbido, & in uinti quattro hore lo fanno diuentare chiarissimo, e bellissimo.

OLIVE.

Elettione. Che siano ben condite, e nate in luoghi

ghi

ghi aprichi, grosse, come le Bolognesi, che per esser inutili a far oglio si acconciano in salamuoia, e diuentano piu saporite.

Giouamenti. Tagliano la flemma nello stomaco e fanno uenire appetito, e la loro salamuoia, lauandosi la bocca strigne le gingiue, è ferma i denti smossi.

Nocumenti. Fanno dolere la testa, ouero la grauano quando se ne mangia assai, massime le salate, e fanno uenire le uigilie.

Rimedio. Si mangiano quelle che sono condite con l'Aceto, e non col sale, c'habbiano la loro natural uerdezza, e c'habbiano buona conciatura, in mezo dell'altre uiuande.

Gradi. Le salate sono calde nel 2. grado, ma l'altre temperatamente, & hanno un poco di uirtu astringente, & corroborante.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi, a tutte l'etadi, e complessioni quelle, che sono condite con Aceto, salamuoia, ma non salate.

HISTORIE NATVRALI.

Le oliue saluatiche se bene sono minori, sono pero piu saporite che le domestiche, ilche ci hanno insegnato gli vccelli lasciano queste per quelle. Se ne trouano tre spetie, ma le migliori sono quelle grosse, che a fatto sono inutili a far oglio. Concianfi con salamuoia, e dentro ui si pongano gambi di finocchio, e poi si portano in paesi lontani. Quelle che uengono di Spagna sono ueramente grosse piu che in Italia, ma la nostra conciatura massime di Bologna, e senza pari e molto migliore, perche oltra che

quelle

quelle hanno ſapore di cuio, ſono ancora gialle, e brutiſſi me da vedere, e le noſtre hanno la uerdezza naturale: come ſe fuſſero all'hora colte dall'albero l'oliue danno poco nutrimento e tardi ſi digeriſcono. Le ſalate tagliano la flemma, e ſolleuano l'appetito, ma infiammano il ſangue per l'acutezza acquiſtata dal ſale. Quelle che ſi conſeruano nell'aceto, ſmorzano la colera, fermano il vomito, e ſono a fatto migliori.

PIGNOLI.

Elettione. Che ſiano cauati dalle pigne domeſtiche; e maſsime da quelle che ſono femine, perche ſono piu ſaporiti, ma ſopra tutto, che ſiano freſchiſſime.

Giouamenti. Sono di gran nutrimento, ingraſſano, purgano il petto cotti col mele; prouocano l'orina, riſtorano le forze ne' deboli, e ripercuotono gli humori corrotti.

Nocumenti. Sono tardi alquanto da digerirſi, & danno un nutrimento ch'e piu groſſo che ſottile; mordicano lo ſtomaco, & il uentre quando, ſe ne mangia aſſai.

Rimedio. Infondendoſi prima nell'acqua tepida per ſpatio di una hora: e poi il mangiano i flemmatici col mele, & i caldi, colerici col zuccaro.

Gradi. Sono caldi nel principio del ſecondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buoni ne'tempi freddi per i flemmatici, & per i uecchi, ma col mele, & per i giouani, & colerici col zuccaro.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

I Pignoli fanno grãde accrescimẽto di sperma, massime se si põgono quattro gocciole del loro oglio nell'oua che si sorbiscono, è però seruono al coito. Nettano le superfluità delle reni, e della uescica, e giouano all'ardore, et alla distillatione dell'orina. Giouano a gli asmatici, a i paralitici, & a tutti quei che tremano, purgano i polmoni, e le sue ulcere, tirandone fuori la marcia, e la uiscosità, cacciano gli humori che sono inuecchiati nel corpo, et accrescono i naturali, correggono le humidità, che si putrefanno nelle budella, e sanano i rodimẽti dello stomaco, ma sopra tutto quei che sono colerici, nõ gli usino senza il zuccaro, & i flẽmatici non l'adoprino senza il Mele, ma che prima siano stati infusi nell'acqua tepida, acciò che se gli leui ogni acrimonia, et altra mala qualità. I suoi frutti si chiamano da Greci Pityides. Quest'arbore non fa piu, quãdo se le taglia la cima, e tagliato muore affatto, e non germina piu. Creso minacciaua uolere estirpare i Lempsaceni del modo che si estirpano i Pini.

PISTACHI.

Elettione. Grandi che habbiano odor'assai, simile al Terebinto, & che il frutto sia colto da albori uecchi, sia uerdeggiante, e sia fresco piu che si puo.

Giouamenti. Leuano marauigliosamente le opilationi del fegato, purgano il petto, e le reni, fortificano lo stomaco cacciano la nausea, e rimediano al morso de' serpenti.

Nocu-

Nocumenti. Nuocono a' fanciulli, & a quei che sono di calda complessione, perche gli assotigliano, e gli infiãmano il sãgue, e le fanno uenire la Vertigine.

Rimedio. Mangiandosi nel fine, & non nel principio del pasto, & in sua compagnia, ouero appresso maugiangdo grisomole secche, ouero il zuccaro rosato.

Gradi. Sono caldi, & secchi nel mezo del secondo grado, si come nel libro delle sue diete, scriue Isaac.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne' tempi freddi per i flemmatici, e cattiui per i giouani, e per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Pistacchi sono una spetie di Terebinto, si come scriue il Matthioli ne' suoi cõmẽtarij, oue afferma, che questo arbore sia il Terebinto Indiano scritto da Teofrasto, cõfermando la sua opinione con l'autorità di Atheneo. Sono odorosi, e confortatiui dello stomaco, secondo Auicenna, se ben Galeno pare che non se ne sappia risoluere. Sono marauigliosi in risuegliare gli appetiti Venerei, ma nõ dãno molto uutrimento, quantunque facciano ingrassare. Nascono in Egitto, et in Soria, e di la si portano à Vinegia, e da certi tempi in quà hãno incominciato a far frutto in Sicilia, col uino sono ottimo rimedio per i ueleni. Dicono gli Agricoltori, che i Pistacchi nascono inserendo le mandorle ne i lentisci. Il primo che portò i Pistacchi in Italia, fu Lucio Vitellio censore, ne' primi tempi di Tiberio Cesare, essendo legato in Soria. Con-

for-

fortando lo stomaco, perche sono austeri. Diconsi Fistici, e Festuci.

DATTILI.

Elettione. Che non siano punto astringenti, ma dolci maturi, e che di dentro non siano guasti, corrosi, o tarlati.

Giouamenti. Ingrassano, piacciano al fegato, sono buoni per la tosse, e fanno diuenire il corpo lubrico.

Nocumenti. Nuocono a i denti, & alla bocca, e fanno uenire fuori le Morici, mordeno lo stomaco, fanno dolere la testa, & opilano il fegato.

Rimedio. mangiandosi cotti, e conditi col zuccaro, come sono gli altri frutti, ouero mangiando appresso a i crudi, cibi Acetosi, ouero conditi con l'Aceto.

Gradi. sono caldi nel secondo grado, & humidi nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Non sono buoni in nessun tempo per nessuna eta, complessione, saluo che quando sono conditi col zuccaro.

HISTORIE NATVRALI.

Le palme nascono copiosamente in Egitto, & in Giudea. In Italia non fanno frutto, che si maturi, nelle maremme di Spagna i frutti uon diuengono mai dolci, ma aspri, e spiaceuoli al gusto. In alcuni luoghi di Oriente se ne fa il uino, et ĩ altri il pane. Sono di queste infinite specie, forsi sino al nemero di 49. Quest'arbore, nõ sostiẽ pe

si,

si, ne si lasciare piegare, anzi tira in alto quei, che cercano di abbassare i suoi rami: e pero si pone per segno della uittoria. I *Datili generano un sangue, che subito, si muta in colera, danno nutrimento, ma guastano i denti, se subito non si nettano, e non si lauano ben bene. Riempino i corpi di crudi humori, i quali poi generano lunghe, e cattiui febri. Il suo succo è tanto uischioso, che fa opilationi non solo nel fegato ma ancora nella milza, in tutte le uiscere, & in tutte le uene.*

MANDORLE.

Elettione. Che siano dolci, e fresche, nõ guaste dal tempo, nate in luoghi caldi di quella specie che si dicono ambrosine.

Giouamenti. Nutriscono assai, ingrassano, aiutano la uista, moltiplicano la sperma, facilitano, lo sputo purgano il petto, e fanno dormire.

Nocumenti. Quando sono molte secche, son di tarda digestione, si fermano molto nello stomaco, e fanno dolere la testa.

Rimedio. Mangiandosi l'estate quando i nociuoli sono tenerelli, come latte, ouero secche senza scorza. con molto zuccaro, che fa scender presto.

Gradi. Le dolci sono calde temperatamente, & humide nel primo grado rimesso, ma le amare sono secche nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone a tutti tẽpi, etadi, e complessioni, ma, bisogna che siano fresche, e preparate senza scorza, con zuccaro.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Le Mandorle temeno i luoghi freddi, e però nascono copiosamente, e migliori in Puglia, & in Sicilia, che in altri luoghi d'Italia, donde si portano, e ne uanno per tutto. Le uerdi si mangiano nel principio della primauera dalle donne grauide, perche sono appetitose, e gli leuano la nausea. Si mangiano ancora l'estate, quando il nocciuolo è tenerello, & all'hora sono molto delicate. Ma per l'uso di tutto l'anno si raccolgano al fine di Agosto. Le dolci aumentano la sostanza del ceruello, fanno dormire soauemente, purgano le strade dell'orina, e sono molto cõuenienti alli magri. Apreno l'opilationi del fegato, della Milza, e di tutte le uene, leniscono la gola, ma perche tardano nello stomaco: bisogna mãgiarle col zuccaro. Nettaño il petto, & i polmoni. Le amare sono rimedio contra l'imbriachezza, se auanti pasto se ne mangiano sei, ò sette. In quest'arbore fu trasmutata Fillide.

CASTAGNE.

Elettione. Che siano grosse, e pero sono migliori di tutti i Maroni, e dopo che sono colti, se per lungo tẽpo si conseruano, si fanno piu saporiti, e piu sani.

Giouamenti. Prouocano il coito per esser uentose, danno grandissimo, e buono nutrimento, e sanano i flussi, e pestate con Mele, e sale sanan'il morso del cane rabioso.

Nocumenti. Mangiate abondantemente ne'cibi fanno dolere la testa, generano uentosita, stitticano

no

no il corpo, sono dure da digerire, massime se si mangiano crude.

Rimedio. se si arrostiscono sopra le bragie, si sepeliscono per un pezzo nelle ceneri ben calde, & poi si mangiano cō pepe, e sale, ouero con molto zuccaro.

Gradi. sono caldi nel mezo del primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Etadi complessioni. Sono buone ne' tempi freddi a tutte l'etadi, e complessioni, purche siano bene stagionate, ben cotte, e non in souerchia quantita.

HISTORIE NATVRALI.

Le Castagne tengono il principato tra tutte le sorti delle ghiande, e queste sole tra tutti i frutti saluatichi dāno al corpo nutrimento notabile. ma però non si lodano ne' cibi cottidiani. Amano i luoghi freddi, e pero nelle montagne diuengono bellissime, anzi ne' luoghi doue nasce poco grano, si seccano su le gratticie al fumo, e poi si mondano, e se ne fa la farina, che supplisce per far pane. La calidità delle castagne si conosce dalla dolcezza, e la siccita dal sapore. Quando si cuocono su le bragie, perdeno la uentosita, e fermano il uomito, quando si digeriscono bene, fanno buono, e molto nutrimento, col zuccaro giouano a i colerici, e col Mele a i flemmatici. Non si cuocano nella padella sopra la fiamma, perche da quel fumo acquistano una qualità suffocante: ma prima su le bragie, e poi sotto le ceneri calde si sepeliscano per un pezzo.

TAR-

TARTVFFI.

Elettione. Grandi, grossi, con la scorza granellosa, e dura, molto freschi son maschi miglior de'bianchi che sono femine.

Giouamenti. Sono delicati al gusto, aumentano lo sperma, e l'appetito del coito, da se non hanno sapore, ma riceuono quelli che se le danno.

Nocumenti. Nuocono a gli humori, alle complessioni, & ai mali melãconici, & con processo di tempo fanno tristo il fiato della bocca, & sono molto uẽtosi.

Rimedio. Mangiandoli cotti con molto oglio Pepe, e succo di limoni, e beuendogli appresso un uino buono, e senza acqua, ò uero bolliti nel brodo grasso con canella.

Gradi. Di sua natura sono calidi, & humidi nel 2. grado, ma se con spetie calde si apparecchiano diuentano caldi, assai, & perdeno l'humidità.

Tempi Etadi Complessioni. Sono cibo da tempi freddi, da giouani, & da colerici, perche generano humori grosi, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Scriue Plinio, che poco tempo, fa essendo Laertio Licinio Pretore di Spagna in Cartagine, si guastò i denti dinanzi, mangiando un Tartuffo, nelquale era dentro un danaio. Ilche dimostra, che la terra si raccolga in se medesima, e se condensi. Nascono i Tartuffi della pituita, da che gli arbori alle radici si raccoglie, e da'grãdissimi tuo

ni ſi uniſce, e ſi congela ne i terreni ſabionicci, e doue naſcono molti frutti, e ſopra loro non ſi congela la Neue. Martiale antepone i fonghi a i Tartuffi dicendo. Rumpimus altricem tenero de cortice terram. Tubera, boletis poma ſecunda ſumus. Ma Giouenale, che fu al tempo di Troiano, è di contraria opinione. Naſcono ſenza ſeme, e però dicono. Semina nulla damus, nec ſemine naſcimur vllo. Sed qui nos mandit, ſemen habere putat. Sono piu lodati che i fonghi, perche non hãno mai ammazzato neſſuno, come hanno fatto quelli, che troppo gli uſa; incorre col tempo nella Paraliſia, e nella Podagra: fanno venir difficultà di orinare. Quei che naſcono in terra arenoſa, ſono tenuti i migliori. I Porci li trouano, e li ſcanano ſubito, e coſi anco alcuni cani auezzi, & inſegnati, & ancora in Puglia ho conoſciuto villani, che in un tratto li ritrouano.

FVNGHI.

Elettione. Quei che naſcono ne i prati l'Aprile, detti Prignoli, ouero i Prataioli, ouero quelli che paiono roſſi d'uuoua, che ſi chiamano uolgarmente Boleti.

Giouamenti. Sono molto ſtimati nelle menſe, perche fanno nenire appetito, & riceuono tutti i ſapori, che ſe le danno.

Nocumenti. Cauſano lo ſtupore, e l'Apooleſſia, e molti ſono morti per il loro ueleno, e altri ſuffocati per hauerne mangiato troppo de' buoni.

Rimedio. Se ſi prima ſi mondano e non mutano color' e poi ſi cuocano con pere acerbe, baſilico, pa-

ne,

ne, aglio, e calamento, e poi si condiscano con oglio sale e Pepe.

Gradi. Sono freddi nel secondo grado, e humidi nel terzo, ma riceuono facilmente ogni qualità del condimento che se gli dà.

Tempi Etadi Complessioni. Questi non sono mai buoni in nessun tempo, a nessuna età, & per nessuna, complessione, perche fanno piu danno, che utile.

HISTORIE NATVRALI.

Dioscoride pone due spetie di funghi, cioè buoni, e mortiferi, con tutto ciò se ne veggono molte, e varie sorti per ogni parte. Quei che sono a fatto senza pericolo, sono i Prigniolio, e quei che si colgono ne' Prati, detti uolgarmēte Prataiuoli; onde disse Horatio, Pratensibus optima fungis Natura, cæteris mele creditur, i Porcini sono stimati buoni anchor'essi, ma bisogna mondarli, e tagliarli auertendo se si cambiano di colore in pauonazzo, turchino, e negro, che questo è segno di veleno, onde molti che gli hanno posti intieri a cuocere sopra la graticola, non accorgendosi del difeto, sono morti. In Napoli, & in Roma sono pietre, che bagnādosi d'acqua tepida, fanno funghi di ogni tempo. Quei che sono buoni, mangiandone troppa quantità: suffocano. Quei che si salano diuentano sicuri col beneficio del sale. Bisogna ò lasciarli o fatto; o mangiarne molto pochi, e hauergli appresso Vin buono, ma in poca quantità. Generano la pietra col continuo vso.

CAPPARI.

Elettione. Quei che si conseruano nell'Aceto, sono più sani di quei che si salano, perche non sono tanto caldi.

Giouamenti. Giouano a gli Asmatici, & alla durezza della Milza, prouocano i mestrui, ammazzano i uermi, sanano le Morici, e accrescono il coito.

Nocumenti. Apportano sete, masſime i salati, se non s'infondeno prima nell'acqua fresca per un pezzo, tanto che perdeno assai del sale.

Rimedio. Mangiare quei che sono conditi con l'Aceto, auanti gli altri cibi in modo d'insalata, con molto oglio, & uua passa.

Gradi. Sono i salati caldi nel secondo grado, & secchi nel terzo, ma gli Acetosi sono caldi nel primo, & secchi nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni per i tempi, etadi, complessioni fredde, ma piu per medicina, che per cibo.

HISTORIE NATVRALI.

I Cappari conseruati nel sale sono piu per medicina, che per cibo, perche acquistano tanta mordacità, che infiãmano il sangue, e le uiscere, e con tutto che stiano nell'acqua, però poco perdeno. Senza comparatione sono migliori quei che si conseruano nell'Aceto, e particolar mẽte i Genoesi tengono il principato, danno poco nutrimento, ma risolueno, apreno, e purgano. Dalla milza euacuano gli humori grossi, amazzano i vermi che si generano

no

no ne gli intestini, fanno ritornare l'appetito perduto perche radeno, & cacciano fuori la flemma, mangiandosi auanti a gli altri cibi, Togliono uia tutte le opilationi, & giouano alla sciatica, & a tutti i dolori delle giunture. Molti per fargli piu grati al gusto, ci pongono seco l'Aceto melato.

FINOCCIO.

Elettione. Che sia hortolano, domestico, e tenero per mangiarsi freschi, ouero granito, & maturo per l'inuerno, o con le radici tenere, e gambi giouani per mangiarsi cotto.

Giouamenti. Prouoca copiosamente il latte, l'orina e i mestrui, e gioua mirabilmente a gli occhi, & leuale antiche oppilationi, e purga le reni.

Nocumenti. Tarda alquanto a digerirsi cosi crudo, come cotto massime mangiandone molto, assotiglia, e infiamma il sangue a quei che sono colerici.

Rimedio. Mangiandone, in poca quantita che sia assai tenerello, e che sia stato primo infuso nell'acqua fresca.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo, ancora che molti lo pongano caldo nel terzo.

Tempi Etadi complessioni. E buono di ogni tempo, per ogni eta, & complessione, ma i giouani, & colerici ne hanno da mangiar poco.

HISTORIE NATVRALI.

Il Finocchio leua la ſpoglia della uecchiezza alle ſerpi col guſtarlo, e gli fa diuentar acutiſſima la viſta offuſcata, il che ha fatto conoſcere agli huomini, ch'egli e ualoroſo rimedio per gli occhi. Dalla mala qualità che in eſſo imprimeno le ſerpi, col fregarſi ſopra gli occhi, naſcono dentro il finocchio certi uermicciuoli molto uelenoſi, e per quello che molti credono, irremediabili, è però è introdutto il coſtume di aprirgli, sbattergli ben bene, guardaci che non ci ſtiano dentro, e poi per un pezzo infondergli nell'acqua freſca. Apre il finocchio le opilationi del fegato, della milza, del petto, e del ceruello, ma biſogna mangiare poco perche infiamma il ſangue, e col tẽpo genera la pietra, perche come aperitiuo porta materie groſſe, che in quelle ſtrade ſtrette ſi condenſano.

ASPARAGI.

Elettione. Che ſiano domeſtichi, colti freſchi, e che le cime incominciono a riſguardare uerſo la terra.

Giouamenti. Apreno, e lauano, le opilationi delle reni, e del fegato accreſcano il coito, mollificano il corpo, e prouocano l'orina.

Nocumenti. Inducono nauſea quando ſi mangiano freddi, & ſtomachi colerici accreſcono alquanto la colera per la loro amaritudine.

Rimedio. Se ſi laſſano, & ſi butta uia la prima acque; che coſi laſciano l'amarezza, e poi ſi condiſcano con aceto, oglio, ſale, e Pepe in quantità.

Gra-

Gradi. Sono caldi nel primo grado, & humidi tẽperatamente, se ben Galeno pare che non si sappia risoluere della loro qualità attiua.

Tempi Etadi Complessioni. Quando si possono hauere, sono buoni per tutte le eta, e complessioni, e e massime di uecchi, & frigidi.

HISTORIE NATVRALI.

Gli Asparagi nutriscono piu di tutti gli altri herbagi, e se si mangiano caldi, e ben conditi; giouano allo stomato, Mondano le Reni dell'arena, senza che notabilmẽte riscaldino, Sono molto prezzati nelle mense, masime quando sono gr ssi, e teneri. Dioscoride dice che l'Asperago portato adosso, rende sterili tanto i maschi, quanto le femine. Tuttauia per proua si uede che aumentano e prouocano il coito, ilche uiene per il molto nutrimento che danno. Vngendosi l'huomo col succo dello asperago non puo esser traffito dalle Api, Nascono bellissimi in Germania, & in Rauena: onde disse Martiale. Mollis in æquorea quæ creuit spina Rauenna, nõ erit incultis gratior Asparagis. Cesare per esprimere la uelocita di una cosa diceua. Citius quam Asparagi coquatur. Gli Athenie si per ph pronunciando li chiamauano Asparagi.

SPINACHI.

Elettione. Teneri nati in tereno bẽ coltiuato, & grasso, e che siano un poco bagnati dalla pioggia.

Giouamenti. Allargano il petto, e giouano alla tosse, rifrescano i polmoni, moueno il corpo, e mollificano la gola.

Nocumenti. Generano molta ventosita, nuocono a gli stomachi freddi, e generano vn' humore acquoso

Rimedio. Se si cuocono nella padella, senza acqua nell' istesso loro liquore, & poi si condiscono. con oglio, Pepe, e succhi acetosi, & uua passa.

Gradi. Sono frigidi, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni quando si possono hauere, e giocano a tutti, masime a i giouani, & a i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

La spinace e herba, nuoua non conosciuta se non da moderni, laqual nelle frõdi nelo fusto, nel fiore, & nel seme sempre verdeggia. Seminasi il mese di Agosto, e di Marzo, e nasce il settimo giorno con le foglie prima triãgolari, lequali a poco apoco poi diuentano sagittali, fannõ il gambo alto un gombito, concauo dentro, tenero, e fragile, Nascono in ogni luogo ben coltiuato, e grasso, curandosi poco del uerno, & del freddo. Sono di due sorti, maschio, e femina, laqual da questo si conosce, che nõ fa seme. Alcuni uogliono che siano stati portati di Spagna, e che corrotta la uoce da Spagnaci siano detti spinaci. Ilche e falso, perche in lingua Arabica sono detti spanacli da Seratione. Ma io credo che siano stati chiamati spinaci da noi Italiani, perche hanno il seme spinoso. Il suo succo beuuto sana le punture de' scorpioni, e l' herba pestasi pono su la puntura.

CARDI ET CARCIOFFI

Elettione. I Cardi siano teneri, fatti da i carcioffi,

si, che sono piu saporiti. I Carcioffi siano tenerelli, non duri.

Giouamenti. Sono grati al gusto gli uni, e gli altri prouocano l'orina, moueno la uentosità, & apreno le ostruttioni, & accresceno il coito.

Nocumenti. Sono i Cardi molto uentosi, nuocono alla testa, grauano lo stomaco, e tardano la digestion, perche si mangiano crudi. I Carcioffi cuocendosi non nuocono tanto.

Rimedio. I Cardi si hanno da mangiar con Pepe, e sale nel fine delle mēse, cotti crudi: e i Carcioffi cotti nel brodo con l'istesso condimento.

Gradi. Sono caldi, nel secondo grado, & secchi nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni gli uni, e gli altri piu cotti che crudi, ne' tempi, età, e cōplessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

Quantūque siano molte spetie di Cardi; nondimeno quei che usano per cibo, sono i Cardoni, che con arte si fanno biāchi, e teneri, e con sale, e Pepe si māgiano crudi nel fine delle mense, perche eccitano gli appetiti uenerei, e fanno parere piu saporito il uino. Gia nō nasceuano se non in Sicilia, ma hora sono copiosi per tutto. Dell'istessa spetie, e qualità sono i Carcioffi, detti da Teofrasto Cardui Pinee, pche hanno la forma della Pigna, ma q̄sti sono migliori cotti che crudi, cauādone prima di dētro il languinoso seme, e māgiādo q̄llo che ui resta, simile alli Cefaglioni di Sicilia, e di Napoli. Gli uni, e gli altri riscaldano le uiscere, e sono uentosi, e pero fanno

star

star dritto il membro genitale, onde cō le specie se gli leua ogni malitia. Alcuni māgiano i seluatichi, ma a me pare che i domestichi siano di gran lunga migliori. Meglio sarebbe che gli uni e gli altri si mangiassero cotti.

LATTVCA.

Elettione. Quella ch'è stretta, detta Capuccina, che si semina ne gli horti grassi, e si mangia auanti che incominci a far il latte, e sopra tutto non si laui nell'acqua.

Giouamenti. E facile da digerire, eccede in bontà tutti gli altri herbaggi, accresce il latte alle donne, leua le uigilie, stagna il flusso del seme, e smorza l'ardore del stomaco.

Nocumenti. Oscura la uista, indebolisce il calor naturale, corrompe lo sperma, e lo fa sterile, toglie l'appetito del coito, fa il corpo pigro, e nuoce allo stomaco debole.

Rimedio. Mangiandola con Menta, o con la Ruchetta, o con altre herbe calide: e piu presto cotta, che cruda, ma sopra tutto se gli beua appresso buon uino bianco.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado, e pero per suo temperamento seco si mescolano l'herbe calide.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne' tempi caldi, & ardenti a i giouani, & a quei che sono colerici, e sanguigni, e di stomaco calido, i cui ardori leua, condita con l'aceto.

HISTORIE NATVRALI.

Molti impertinentemente biasmano la lattuca, con dire, che ella generi troppo sangue. Il che non fa, ne essa, ne nessuna sorte di herbaggi, ma quãdo fosse meritarebbe lode, e non biasmo. Ella non stringe, ne muoue il corpo, perche nõ è austera, ne acerba, ne acre, ne salsa. Dice Galeno, che la lattuca in giouẽtù gli smorzaua l'ardore dello stomaco, & in uecchiezza lo faceua dormire. Nõ si laui quando si ha da mangiare cruda, nell'acqua fresca, come cõmunemente si fa, perche se gli leua una certa ottima qualità superficiale, la qual tolta uia, fa che la lattuca debilita, & offusca la uista, et acquista per l'acqua gran uentosità, ma tolte uia quelle frondi di sotto, che di terra sogliono esser ripiene, si mãgiano quelle tenerelle di dentro conferisce a gli ardori della testa causati dal Sole, & alla frenesia, e all'erisipila. Smorza l'ebullitione del sangue. Gli antichi la mangiauano dopo cena per reprimere i fumi dell'ebriachezza, e per dormir meglio, perche mãgiauano poco la mattina, e la sera poi crapulauano senza discretione. Martiale disse, Claudere, quę cœnas lactuca solebat auorum, Dic mihi cur nostras inchoat illa dapes? Aristoxeno Cireneo adacquaua le lattuche con l'acqua di mele, accioche crescessero piu grandi, e fossero piu dolci, e piu saporite.

ENDIVIA.

Elettione. Quella che si coltiua ne gli horti, ch'è meglio della saluatica, sia tenerella, che non habbia produtto il fusto, ne faccia il latte, e che sia di

sapo-

ſapore dolcisſimo.

Giouamenti. Rinfreſca il fegato, & tutti i membri infiammati, ſmorza la ſete, prouoca l'orina, e fa uenire buon appetito, nei tempi, che ſono molto caldi.

Nocumenti. Nuoce l'uſo di queſta herba a quei che ſono paralitici, che hanno il tremore, e lo ſtomaco freddo, e ritarda un pochetto la digeſtione.

Rimedio. Mangiandoſi con la Nepeta, o con le cime della Mentuccia, o con la Rucchetta, o con altre herbe calide, che coſi ſe gli leua il nocumento.

Gradi. E fredda nel principio del ſecondo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E buona ne'tẽpi molto caldi, per i giouani, & per i colerici, e ſanguigni, e che hanno lo ſtomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

L'Endiuia domeſtica è piu fredda, e piu humida della ſeluaggia, & al guſto ancora piu inſipida, eſſẽdo che le coſe ſeluaggie hanno piu ſapore, perche hanno piu ſiccità. Gioua la domeſtica molto al fegato infiammato, & opilato. Apre le oſtruttioni, purga il ſangue, e ſana la rogna, ſmorza gli ardori dello ſtomaco, & in tutto e per tutto corriſpõde alle uirtu della lattuca. Il ſucco di queſt'herba beuuto ſana le morſicature de gli ſcorpioni, e coſi anco fa l'herba poſta ſopra in modo di empiaſtro. Vſaſi ancora di mangiarla cotta nel brodo della carne ne' tẽpi molto caldi, & è cibo molto a propoſito p rinfrescare tutte le parti, e uiſcere di dẽtro. Mangiſi cruda, e otta ſecõdo la ſcorza, et il calore che tiene lo ſtomaco.

BOR-

BORRAGINE.

Elettione. Quella ch'è in uso commune, laquale è la uera Buglossa descritta da gli antichi, e si colga co'fiori.

Giouamenti. Purifica marauigliosamente il sangue, rallegra il cuore, e gli spiriti, gioua a i conualescē ti, e conforta tutte le uiscere.

Nocumenti. Non si digerisce molto presto, ma particolarmente è contraria a quei, che hanno le fauci ulcerate.

Rimedio. Se si cuoce nel brodo di buona carne, si fa piu digestibile, e perde ogni asprezza, del resto ella è senza malitia a fatto.

Gradi. E calda, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questa conferisce, & è buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi & a tutte le cō plessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Apuleio nel libro de' medicamenti dell'herbe scriue, che i Lucani chiamano la Buglossa Coragine, perche ha gran proprietà nella passion del cuore, onde poi col tempo si mutò la C. in B. e fu detta Boragine, laqual hà questa particolar proprietà, che infusa nel vino genera grandi allegrezza nell'animo, e conforta potentemente il cuore, leuando via ogni melanconia, e disponendo l'huomo sempre a pensieri piaceuoli, e giocondi, e però gli antichi la mescolauano sempre con l'altre medicine cordiali. L'acqua distillata data a bere, vale a coloro che vaneg

giano

giano nelle febri, e gioua, e mitiga l'infiammagioni de gli occhi, applicata tanto di dentro, quanto di fuori. Genera ottimi humori, conferisce a i conualescenti, a quei che patiscono occupatione di cuore, e che sono appaßionati, & è marauiglia, che non si vsi frequentemente, poiche se ne scriueno tante lodi; l'istesso fa il zuccaro Borraginato, e l'acqua della Borragine distillata.

CICHOREA.

Elettione. Quella specie, che fa i fiori di colore Turchino, che si aggirano col Sole, onde sono detti Helitropij: ma che sia tenerella, & si prendano le cime.

Giouamenti. Gioua mirabilmente a quei che sentono caldo, ardore, & infiammagione nello stomaco, apre senza comparatione le opilationi del fegato.

Nocumenti. Nuoce a quelli che hanno lo stomaco debole, & freddo, & il succo che genera è di poco, & non buono nutrimento.

Rimedio. Cuocendosi nell'acqua, e poi con oglio, & aceto, mangiandosi in insalata, ouero cruda con la Nepeta, o altre herbe che siano calide.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Compleßioni. E buona d'ogni tempo, per li giouani, e per quei che sono di calda complessione, massime l'estate.

HISTORIE NATVRALI.

La Cichorea il più potente & efficace rimedio, che si possa usare per mantenere il fegato netto, purgato, & le sue strade ottimamente aperte, e pare che il fegato si vada particolarmente di questo cibo. Non si mangi cruda da quei che hãno lo stomaco freddo, e che sono soggetti a catarri, ma si cuoca, nel brodo ottimo di perfette carni, che se ne riceuerà manifesto, e notabil giouamento. In Roma si usa l'estate mangiare le cime tenerelle della cichorea crude, e si chiamano Mazzochi, e seco ci mescolano la Nepeta, perche non offenda lo stomaco, e nell'aceto ci pongono un poco di aglio infuso, che la fa gratissima al gusto, e risueglia onnipotente l'ppetito, e fa saper buono il bere. Ecci una specie di cichorea detta da Teofrasto Aphaca, e volgarmente Piscia al letto, e Grugno di porco, e dente di Leone, e dente di cane, qual dicono i superstitiosi che il suo succhio incorporato con oglio, & vnto tutto il corpo, fa impetrare fauori appresso a i grandi, et ottenere da loro ciò che si desidera.

LVPOLI.

Elettione. Quei che all'hora spuntano dalla pianta senza hauere le frondi attorno, e che hanno il fusto tenero, & non aspro.

Giouamenti. Generano humore pfetto, agguagliano gli humori, confortano, e ratificano tutte le uiscere, e particolarmẽte fanno il sangue chiaro, & puro.

Nocumenti. Nuocono quando si colgono con le fron-

frondi, e co i fusti duri, perche allhora fanno dura digestione, & i teneri sono ancora un poco uentosi.

Rimedio. Perdeno nella cottura ogni uentosita, e si fanno cibi di uirtu incolpabile, con gran beneficio di chi l'usa, si mangiano conditi con oglio, & aceto communemente

Gradi. Nel caldo, & nel freddo sono temperati, ma sono humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni sempre che si possono hauere per tutte le complessioni.

HISTORIE NATURALI.

I lupoli non furono conosciuti da gli antichi, ma superano tutte l'altre herbe che si mangiano, di bontà di succo, & particolarmente hanno questa proprieta, che rischiarono il sangue, e lo mondano, tirando a basso la feccia di quello in un tratto, come fanno le Tacchie nel uino, che portano al basso la feccia. Nettano efficacemẽte tutte le uiscere, particolarmente il fegato, & e marauiglia, che essendo di tanta uirtù, siano cosi poco vsati, che in uero il beneficio che apportano, e marauiglioso, e lo fanno subito. Sono molto stimati in Germania, & in altri paesi Settentrionali, e con grandissima diligenza si coltiuano ne gli horti, perche senza i suoi follicoli non si puo fare la Ceruosa. Plinio corsiuamente lo nominò Lupo salictario. Le sue cime si mangiano cotte in insalata, mollificano il corpo, apreno le opilationi, la decottione de i fiori, e de i follicoli sana gli auelenati, e guarisce la rogna. Il suo siroppo è miracoloso nelle febri coleriche, & pestilentiali.

CA-

CAROTE.

Elettione. Le migliori ſono le roſſe, ma biſogna che ſiano groſſe, dolci, & che ſia il tẽpo dell'inuerno.

Giouamenti. Prouocano il coito, & il latte, & i meſi alle donne, fanno orinare, e ſi preferiſcono alle paſtinache, & apreno le opilationi.

Nocumenti. Danno poco, & non buono nutrimẽto, tardi ſi digeriſcono, e generano molta uentoſità.

Rimedio. Se ſi cuocono aſſai, che coſi perdeno la malitia, e poi con aceto, oglio, & ſenape, ouero coriãdro ſi condiſcono.

Gradi. Sono calde nel ſecondo grado, & humide nel primo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buone ne'tempi molto freddi, per i giouani, e per tutte le compleſsioni, eccetto che per i uecchi, e flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Carote ſono le Paſtinache ſeluaggie, che di dentro ſono di colore di ſangue; e le Paſtinache domeſtiche ſono quello che di dẽtro ſono bianchiſſime, che la Quareſima ſi frigon in cambio di Peſce. Le Carote ſono piu potenti, ma l'vna e l'altra muoue il coito. Riſcaldano, aſſotigliano, e fanno orinare ma danno poco nutrimento. Fanno ventoſità, & il ſangue che generano, nõ è ſenza qualche malitia, laqual ſi leua con lo Aceto, e con le ſpetie Aromatiche: ma ſopra tutto biſogna che ſiano molto bẽ cot-

te, perche altrimenti tardi ſi digerirebbono: e però ſi deuono cuocere due uolte. Le roſſe s'uſano in inſalata, e biã che nel brodo della carne, come le Rape. Sono amendue guſteuoli, e grate nelle menſe.

MENTA.

Elettione. La piccola, che ne gli horti ſi ſemina, detta altrimenti Mentuccia, & da alcuni Menta Romana, ma ſi prendano ſolamente le cime.

Giouamenti. La Menta è molto grata allo ſtomaco, e lo cõforta, maſsime s'e freddo, e debole conſuma la flemma, e riſueglia gagliardamen te l'appetito.

Nocumenti. Nuoce a chi ha lo ſtomaco, & il fegato caldo, perche riſcalda notabilmente, & aſſottiglia il ſangue, e l'infiamma.

Rimedio. Mangiandone poca quantita, & in compagnia d'herbe frigide, com'e lattucca, la cicorea, e la porcellana, & altre ſimili, & in tempi freddi.

Gradi. E calda, & ſecca, nel ſecondo grado intenſo ouero nel terzo rimeſſo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E buona ne'tempi freddi, per i uecchi, per i flemmatici, e melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Menta amazza ſubito, con grande efficacia i uermi nel corpo de fanciulli, dandoſi una dramma del ſuo ſucco con meza oncia di Agro di cedro, o di zuccaro roſato, ò di ſiroppo di ſcocza di cedro. Leua il ſinghiozzo, la nauſea, & il uomito, e dà gran forza allo ſtomaco. On

de

de diße la Scola Solernitana. Nunquã lenta fuit stomã cho succurrere Menta. Il suo siropo per quelli effetti è singolarissimo. Fa uenire appetito, accresce il coito, ma stringe il corpo, consuma le flemme potentemente, sana la giauezza, fa buon fiato, e gioua alla memoria, si mescola vtilmente con la lattuca, & altre herbe nell'insalate, perche da se è troppo calda, & amara. In questa herba di così grato odore fu trasmutata Mynthe Ninfa da Proserpina, per essersi troppo speßo ritrouata in atti venerei con Plutone, sì come fauoleggiano i Poeti, iquali gli danno epiteto di odorosa, e verdeggiante.

ACETOSA.

Elettione. Che sia nata, & coltiuata negli horti, & non nelle compagne, & che non rosseggi punto, ma che sia tutta verdeggiante.

Giouamenti. Smorza l'ardore della colera, & estingue la sete, e ottima nelle febri ardenti, e pestilentiali, incita l'appetito, e sana il fluso.

Nocumenti. Nuoce a i melanconici, & inasprice lo stomaco, & a chi, l'usa di continuo rende il corpo stittico.

Rimedio. Mangiandosi in insalata, in mescolanza d'altre herbe, tra lequali sia la lattuca, ch'e humida, e la Menta ch'e calida.

Gradi. E fredda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona solo ne'tempi caldi, nelle infermita calde, per i giouani, per i colerici, e per i sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

L'Acetosa e molto grata nelle insalate cru le mescolata, per rispetto del sapor brusco, ch'ella tiene: onde in Lombardia uolgarmente, si chiama herba brusca, & è molto aggradeuole al gusto, e ancor ottima nelle febri ardenti, e pestifere, perche smorza ualentemente la colera, caua la sete, e resiste alla putredine, usando la sua decottione o in acqua, o inbrodo; ouero la sua acqua distillata, ouero il siroppo che si fa del suo succo, e ancora per la sua stitticità ottimo rimedio per le Disenterie, e per tutte le spetie di flussi. Ha ancora uirtu di incitare l'appetito, e pero molti se le mangiano cosi cruda col pane. Non e stata conosciuta da gli antichi, & da i Greci moderni detta Oxalis. Sono di lei due spetie, la maggiore si semina nelli horti, & la migliore. La minore nasce per le campagne, & ha le frondi molte minori, simili a i ferri delle lancie, rosseggianti, e lucide.

PIMPINELLA.

Elettione. Quella spetie piu minuta, che si semina, negli horti per l'uso delle insalate, che ha le frondi piccole, ma d'intorno dentate, & i fusti rosseggianti.

Giouamenti. Mondifica le Reni, e la Vesica, prouoca marauigliosamente l'orina, e caccia fuori le pietre, e le renelle: e posta nel uino rallegra il cuore potentemente.

Nocumenti. E un poco graue da digerirsi, rende il corpo stittico, & ad alcuni riscalda il fegato, &

il sangue.

Rimedio. Si deue mangiare in insalata cruda, mescolata con l'altre herbe frigide, che li leuano quel poco di caldo souerchio, che tiene.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado, & secõdo alcuni tocca del terzo.

Tempi Etadi Complessioni. In poca quantità, e buona sempre, ma particolarmente l'inuerno per i uecchi, e per melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Pimpinella nõ è stata conosciuta da gli antichi, se non che i simplicisti la riducono sotto la spetie della sassifragia, per la gran uirtu ch'ella tiene di rompere, e cacciar fuori le pietre, e la renella dalle reni, & dalla vessica, massime quella seluagia, e ꝑ puzar di Beccho, si chiama Hircina. La domestica e singolarissimo rimedio contra la peste, usando la sua decottione in acqua, ò in brodo, ò l'acqua lambiccata, ò l'herba cruda, ò secca in poluere, & empiastrata, e posta su i carboncelli, li sana subito, & però si adopra ancora ualentemente contra tutte le passioni, e sincopi del cuore, perche consuma l'humore melanconico, chiarifica il sangue, e moltiplica gli spiriti uitali, massime infusa dentro il uino.

PETROSELLO.

Elettione. Si hanno da pigliare le frondi, quando non ci sono ancora i fiori, ne il seme, perche sono piu odorose, e piu tenere, e le radici, quando sono di mezo tempo.

Giouamenti. Prouoca l'orina,& i mesi gagliardamente, netta il fegato e la matrice, e leua le loro opilationi, è grato al stomaco, e la sua decotione è contra i ueleni.

Nocumenti. Il suo nutrimento ch'egli da, non è molto buono, infiamma il sangue, riempie la testa,& è difficile, e tarda digestione.

Rimedio. Mangiandosi crudo in compagnia dell'herbe frigide, in poca quantità, ma cotto nel brodo tutti in gli intingoli, e mineſtre, e la radice sia molto ben cotta.

Gradi. E caldo nel secondo grado,& secco nel fine del primo.

Tempi Etadi Complessioni. E buono cotto, d'ogni tempo,& per ogni uno, ma crudo non e buono ne' tempi caldi a giouani, ne à colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Petrosello anticamente si chiamaua Apio de gli horti,& era in uso, com'è ancor'oggi quasi in tutte le uiuande, che ricercano condimento di herbe odorifere, e saporite, e verameñte pare che quest'herba sia preferita all'altre tanto, quanto ch'entra nelle salse, nelle mineſtre, ne guazzetti, ne gli intingoli, & in tutti gli altri condimenti, di maniera che pare che nõ si poßa far cucina senza il Petrosello. Ha grã uirtu di risoluere le durezze delle mammelle, causate dal latte cõgelato. Cosi crudo, come cotto, fa orinare, ma molto piu, il seme, che l'herba. Il seme gioua a i ueleni delli serpi, & è ancora molto pettorale, leua uia le uentositá e netta tutti i membri interni, togliendo le opilationi, e gli apostemi di quelli. Quanto poi appar-

appartiene al cibo, egli non genera molto buon nutrimẽto anzi la sua sostanza è dura da digerirsi, e si crede che infiammi i corpi colerici.

DRAGONE.

Elettione. Che sia coltiuato ne gli horti grassi, che si adacquano assai, e si prendano le cime, & le frondi piu tenere, ma non quelle che sono sparse per terra.

Giouamenti. E la migliore herba che si adopri per fare il sapore, e cordiale, genera ottimo appetito, accresce il coito, e conforta mirabilmente lo stomaco.

Nocumenti. Riscalda il fegato, & assottiglia il sangue, e pero quei che sono di calda complessione non usino di mangiarlo, ne in molta quantita.

Rimedio. Mangisi incompagnia de i fiori della Borragine, con l Endiuia, o con la lattuca, o con altre herbe fredde, che cosi perde l'acutezza.

Gradi. E caldo nel secondo grado intensamente quasi, che tocca del terzo, & secco nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. E buon ne i tempi freddi, per i uecchi, e per i flemmatici, ma nuoce a i giouani, & à i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Dragone herba non fu in cognitione de gli antichi, perche questa non è herba naturale, ma fatta artificialmente da gli hortolani, i quali per far quest'herba, pigliano il seme di lino, e lo pongono sotto terra dentro una ci-

polla, ouero dentro una ſcalogna. Con tutto cio è herba molto aromatica, & i contadini hanno ferma, e ragioneuole opinione, che mangiata preſerui dalla peſte, e da ogni corruttione, coſi interna, come eſterna. Et per ſanare le doglie frigide de' denti, e delle gengiue, la cuocono dẽtro il buon uino bianco, e quello caldo per un pezzo tengono in bocca con felice, e preſto ſucceſſo di buon giouamento. Et in vero e molto cordiale, conforta la teſta, e lo ſtomaco, tagliando le flemme, che ci troua dentro. Onde ſegue che muoua l'appetito ualentemente, e che aiuti ancora il coito. Ne' tempi caldi ſi meſcoli cõ l'herbe frigide.

RADICE.

Elettione. Che ſia tenera, ma non dolce, anzi che morda la lingua, e ſia acuta, perche, piu ualente mentè opera, e che habbia ben ſentito il freddo grande.

Giouamenti. Prouoca l'orina, e mena fuori le pietre, e la renella dalle reni, e dalla ueſsiſica, ſcalda lo ſtomaco, e chiariſce la uocc.

Nocumenti. Fa ſmagrire, muoue tutti puzzolenti, tardi ſi digeriſce offende la teſta, infiamma il ſangue, genera pidocchi, nuoce a i denti, & alla uiſta.

Rimedio. Mangiſi dopo paſto, che perde nella digeſtione ogni malitia, ma le ſue frondi, & il caule ſi mangi auanti, perche muoue l'apetito.

Gradi. E calda nel ſecondo grado, & ſecca nel 1.

Tempi Etadi Compleſſioni. E buona ne' tempi freddi, per i giouani, e per quei che molto ſi affaticano, e ſono di caldo ſtomaco.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

La Radice, che si mangia cruda communemente in alcuni luoghi si chiama Ruano, o Rauanello. La domestica si può mãgiare auanti pasto, purche sia in poca quãtita perche risueglia l'appetito, e fa sapere buono il bere, massime s'è un poco acuto, e forte. La Ramoraccia ch'è seluaggia, opera ualentemente, per esser molto calda, e molto acuta; ma e cibo da persone che siano essercitate, e che molto s'affatichano. Non si ha da mangiare auanti pasto, pche tira a se il cibo, e lo fa star sospeso, ond'è molto atta al uomito. Ma doppo pasto aiuta la digestione, e fa orinare. La Radice nuoce alla uista, ma la sua acqua distillata, & instillata sana il male de gli occhi, suole acrescere la uentosita a quei che hanno i dolori colici, e le frondi sanano i liuidi delle percosse.

AGLIO

Elettione. Quando nasce da principio la quaresima, per compagnia delle insalate, ouero secco per riporsi, e che habbia molti germorgli, e nodi.

Giouamenti. Quando e tenerello, corregge la frigidita, e la humidità dell'insalata, secco e contra il ueleno, chiarisce la uoce, ammazza i uermi, prouoca il coito, e l'orina.

Nocumenti. Nuoce alla uirtù espulsiua, al ceruello, alla uista, al capo, e fa uenir sete, nuoce alle donne grauide, & rinoua le doglie uecchie, fa adustione di sangue.

Rimedio. Cuocendosi sin tanto che perda l'acrimo-

mo-

monia, se ha le virtù piu deboli, non ritiene piu malitia, e poi mangiandosi con oglio, & aceto, ouero cō l'altre uiuande.

Gradi. E caldo nel quarto grado, & secco nel 3.

Tempi Etadi Complessioni. E buono ne i tempi freddi, per i uecchi e per i flemmatici, & cattiuo per i giouani, & per i calidi.

HISTORIE NATVRALI.

L'Aglio e singularissimo rimedio p quei che nauigano per leuare la putrefatione, che nasce da i pessimi odori puzzolenti delle sentine, e dell'acque, & da i cibi corrotti, che per necessita s'inghiottiscono. Et è anco buono, perche dona uigore a quelli, che menano i Remi, e pero si mangia communemente da tutti quei che sono ī Mare, la mattina subito ch'e giorno, & anco perche resiste alla Nausea causata dall'agitatione del Mare. L'Aglio taglia gli humori grossi, apre l'opilationi, sana la tosse causata da frigidita, ma infiamma gli humori, e la testa mā giandosene molto crudo, e cuocēdosi perde la malignita: benche le sue virtu nel cuocerlo, diuentino piu deboli: Sana la morsicatura del Cane rabioso, ma risueglia le doglie in quel membro, che patisce infermita. Cōsuma il catarro Salso nello stomaco, ma nuoce alle Morici, & alle donne che allattan.

CIPOLLA.

Elettione. Che sia in luogo acquoso. che sia grossa, che habbia molto succo, e che sia di forma rotōda, come son le Gaetane, che uengano à Roma.

Gio-

Giouamenti. Aiuta il coito, genera sperma, & latte, fa uenir bono appetito, & e contra il nocumento, che si acquista per la mutatione dell'acque.

Nocumenti. Cruda mangiata in molta quantita, fa dolere la testa, infiamma il sangue, & nuoce all'Intelletto,

Rimedio. Stia per un gran pezzo infusa nell'acqua fresca tagliata in pezzi, e poi si cuoca ben bene, che cosi perde ogni malignita.

Gradi E calda nel terzo grado, e secca nel. 2.

Tempi Etadi Complessioni. Nuoce ne' tempi all'etadi, & complessioni calde, ma gioua alle contrarie.

HISTORIE NATVRALI.

Le piu grandi e piu dolci Cipolle, che siano in Italia, sono quelle che da Gaeta si portano à Roma si conseruano tutto il uerno. Si tagliano, e si pongono ĩ infusione nell'acqua fresca, che diuentano dolci come Pere, Si fanno ancora grossissime, & eccellentissime in Romagna in un luogo detto la Massa de' Lombardi. Le rosse generalmente sono molto più dolci che le bianche, anzi queste come fortissime non si mangiano se non cotte. Quantunque Discordie scriua tutto il contrario, il che è forsi vero in Grecia, & al tempo suo. La Cipolla assotiglia gli humori, fa buon'appetito, e buon colore, ma offusca la vista, è cibo da chi ha le carni dure, e molto s' affatica. La Cipolla lunga è pessima dell'altre. Ha la Cipolla la sua sostãza grossa, ventosa; Apre le Morici, fa l'huomo colorito, accresce la lussuria, ma cotta perde ogni malitia. e diuenta bonissima. Il troppo vsarla induce sono profondo, mangisi cotta col petrosello.

SCALOGNA.

Elettione. Che ſia picola, ſomigliante alla radice del Narciſo, ſia roſſa, dura, & dolce.

Giouamenti. Conferiſce allo ſtomaco, quãdo per il ſouerchio caldo è debilitato, fa degerire otimamente, & prouoca l'appetito.

Nocumenti. Genera uentoſità, moltiplica gli humori groſsi, fa dolere la teſta, & induce ſete, e ſono.

Rimedio. Si ammacca prima, e poi s'infonde per un pezzo nella acqua, e poi ſi condiſce con aceto forte, oglio, ſale, e ſeco ſi pone la Saluia trita, & il Petroſello.

Gradi. E calda nel quarto grado, & ſeca nel terzo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Nuoce à i tempi, etadi, & compleſsioni calde. ma con l'apparecchio detto ſi fanno buone, ma ſi mangino in poca quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Scalogna acquiſtò queſto nome di Aſcalonia, per eſſere ſtata ritrouata copioſamente appreſſo Aſcalone caſtello di Giudea, donde poi fu portata in Grecia, e di mano in mano in Italia, doue è molto grata nelle menſe per primo paſto, per ſuegliare un poco l'appetito, quando per il ſouerchio caldo ſi è à fatto, ò perduto, e perche faccia ancora piu ſaporito il bere. Cõdita con la Saluia trita,

trita, e col Petrosello come si è detto, perde ogni acrimonia, & malitia, e nõ se ne sente ne odore, ne nocumento ueruno. I Latini con uoce generale la chiamano Bulbo, o radice tunicata. Ella è di natura assai simile alla Cipolla, accresce il coito, e genera humori grossi, e uischiosi e pero non la deueno usare se non quei che molto si affaticano. Fa digerire il cibo, ma infiãma la lingua. Quei che l'usano di continuo, senteno notabile accrescimento di sperma, e gran prontezza all'atto del coito.

PORRO.

Elettione. Che sia domestico, nato, e coltiuato in luoghi acquosi, o che spesso si adacquino, ma sopra tutto sia piccolino, e tenerello.

Giouamenti. Prouoca l'orina, & i mesi delle donne, fa uscire la uentosità, incita il coito, e cotto col mele purga, e netta i polmoni.

Nocumenti. Genera humori melanconici, offende la testa, fa uedere sogni horribili, offusca la uista, aggraua lo stomaco, e nuoce alle ulcere della uessica.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua due uolte, e si apparecchia con oglio di Mandorle dolci, & appresso si mangia lattuca, endiuia, & porcellana.

Gradi. E caldo nel terzo grado, & secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E pessimo cibo in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, e si deue dare a contadini.

HISTORIE NATVRALI.

Il Porro è la peggiore uiuanda, e la piu detestabile, e uitiosa, che si possa usare, perciochè fa dolere la testa, rompe, e corrompe le gingiue, & i denti, nuoce alla uista, morde lo stomaco e di tarda digestione, e genera molta uentosità. Solo ha di buono, che le sue foglie cotte, & empiastrate giouano alle dolorose enfiagioni delle Morici mirabilmente, ponendosi in modo di supposta. Fa smagrire, ristagna il sangue, ch'esce dal uiso. Il Porro arrostito sotto la cenere calda, e mangiato supera il ueleno de' funghi malefichi, e risolue la crapula, e la ebbriachezza, ma nuoce a' nerui, e riempie la testa di fumi melanconici. Il suo succo posto nell'orecchio sana il dolore fatto da causa fredda, & è contra i dolori colici, ma è cibo da persone rustiche, e che molto s'affaticano. Gli antichi usauano grand'arte in fargli crescer la testa come le Cipolle, che diueniuano migliori: e li chiamauano Settiui. Di questo modo di coltiuare i Porri, acciochè uengano grossi, scriue Columella all'undecimo.

RAPA.

Elettione. Che sia tenera nata in luoghi, e colta in tempi freddi, dopò cauata dalla terra, lungamente si conserui, perde la uentosità.

Giouamenti. Da assai nutrimento, accresce il coito, fa orinare, & è mirabile in illuminare gli occhi, & fare buona uista.

Nocumenti. Genera uentosità, & acquosità nelle uene, & opilatione ne' porri, & è di tarda digestione, talhora mordica il uentre.

Rimedio,

Rimedio. Se si pone nell'acqua fredda, e due uolte si cuoce, e buttate quelle acque poi si cuoca in brodo di carni grasse, col finocchio, e spetie.

Gradi. E calda nel fine del primo grado intensamente, & humida nel primo, secondo la dottrina degli Arabi.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne i tempi freddi per tutte le etadi, e complessioni, eccetto per quei che patiscono uentosità.

HISTORIE NATURALI.

Le Rape, per esser buone, bisogna, che sentano il gran freddo, e però i Poeti le chiamarono Brumalia, & gaudentia frigore Rapa. Plinio dà il primo luogo à quelle del contado di Norcia. Le Rape, & Nagoni, con tutto che siano diuersi di colore, e di forma; sono però dell'istessa spetie, e di qualità poco differenti: i Nagoni, sono un poco piu pettorali, ma tutti accrescono il coito, & generano uentosità. La Rapa riscalda le reni, ma fa gõfiare il uentre, nutrisce piu presto molto che poco, ma e difficile da digerirsi: eccetto se si cuoca assai, e ci si pongono spetiarie, & herbe calide, che cosi diuenta migliore. Cruda è nemica allo stomaco, lo mordica, & nõ si digerisce. Quei che le uogliono mãgiare arrostite, per conciarle poi cõ aceto insalata, non le põgano sopra i legni accesi, ou'è il fumo, perche acquistano qualità suffocante; ma le cuocano sopra le bragie, o carboni infocati.

CEDRIVOLI.

Elettione. Che siano lunghi, grossi, e ben maturi, con colore giallo, simile a quello de' cedri quando

ſono ben maturi.

Giouamenti. Rinfreſcano mirabilmente quei che hannò ardore nello ſtomaco, leuano la ſete, & ſmorzano la colera, & fanno orinare.

Nocumenti. Sono duriſsimi a digerire, generano flemma, & humori uiſchioſi, e tal uolta ueleno ſi, eccetto che ne i ſtomachi che ſono calidiſsimi.

Rimedio. Mangiando in ſua compagnia la cipolla, il Dragone, la Menta, la Rucchetta, il Pepe, o altri cibi che ſiano molto caldi.

Gradi. Sono freddi nel fine del ſecondo grado, & humidi nel principio del terzo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono peſsimi in tutti i tempi, a tutte le etadi, & a tutte le compleſsioni.

HISTORIE NATVRALI.

I Cedriuoli ſono più freddi de' Cocomeri, e di qual ſi uoglia altro cibo che ſi mangi, generano humori uiſchioſi nel corpo, e nelle uene, dalliquali poi in proceſſo di tẽpo ſi cauſano febri lunghe, & di mala qualità. Nuocono a gli ſtomachi freddi, ſi che nõ li digeriſcono mai. Da queſto frutto non sò cauarne altro beneficio, ſe non che quando ſon ben mondati dalla ſcorza, ſe ne fanno fette lunghe, larghe, e ſottili, le quali poſte per un gran pezzo nell'acqua freſca, e meſſe ſu la lingua di quei che hanno le febri ardenti, leuano loro la ſete, non laſciano raſciugare, ne diuentar negra la lingua, ne il palato, anzi ſmorzano la ſete, rinfreſcano l'ardore della febre, e mãtengono la bocca humida, e freſca. Et ſe ſi fanno bollire col zuccaro; leuano la ſete più potentemente. Sono cibo per le gẽti ruſtiche, e per chi ha lo ſtomaco caldiſſimo.

mo. Guardinsi da questi le persone delicate.

VVA SPINA.

Elettione. Che sia domestica, e uerde, & che non sia troppo matura, perche allhora perde il colore, & il sapore acetoso, e diuenta gialla, e dolce.

Giouamenti. E ottima cotta nelle minestre, per quei che hanno la febre acuta, & cõserua mirabilmẽte le donne grauide, & fa uenire appetito.

Nocumenti. Nuoce alli melanconici, inasprisce lo stomaco, & lo aggraua se si mangia cruda, e rende il corpo stiticho à chi la frequenta.

Rimedio. Mangiandosi ben cotta nel brodo di buona carne in compagnia del Petrosello, che cosi perde ogn'asprezza, & ogni difetto.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi complessioni. E buona ne i tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che sono di complessione colerici, & sanguigna, ma cattiua per li stomachi deboli.

HISTORIE NATVRALI.

L'uua spina, ouero crespina, o uua marina non fu conosciuta dalli antichi, e se ne troua di domestica, e di saluatica, l'una e l'altra hà i rami spinosi, i fiori bianchi, e fa i frutti non in grappoli, ma separatamente. Il suo suoco e uinoso, & brusco mentre che il frutto è acerbo: onde e ottimo per condimento delle minestre, & di guazzetti. Ma quando egli si fa maturo; diuenta gialletto,

& dolce. Si coglie questo frutto per l'uso di cibi mentre ch'egli è uerde, & acerbo, perche col suo sapore brusco dà molta gratia a guazetti, e brodetti, & all'intingoli, caua la sete, & smorza la colera delle febri ardenti, quando è maturo muta sapore. In luogo dell'agresta è molto in uso communemente: & fa grande resistenza al la putrefattione: onde nelle febri pestilentiali, & nella peste istessa è medicina, & cibo singolare. perche difen de dalla corruttione tutti i membri principali, & partico larmente i vitali, & i naturali. Dell'istessa natura e il volgare Ribes che fa i grani rossi.

A R A N C I.

Elettione. Che siano assai graui, ben maturi, ben co loriti, e di mezo sapore, Perche i dolci sono alquanto caldi, & i bruschi sono nociui allo stomacho.

Giouamenti. I dolci sono buoni per i melanconici, & per i catarosi, & leuano l'opilationi. Quelli di me zo sapore sono ottimi nelle febri, e risuegliano l'appe tito.

Nocumenti. Gli acetosi fanno il corpo stittico, raf freddano il stomaco, & astrengono il petto, & le Arte rie.

Rimedio. Mangiandone appresso la sua scorza con dita col zuccaro ch'è molto stomacale, & mangian do di quelli in poca quantità.

Gradi. Gli acetosi sono freddi nel primo grado, & secchi nel secondo. I dolci hanno del caldo tempe ratamente.

Tempi

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni dolci per i uecchi, e gli acetosi ne e tempi caldi per i giouani, & per i colerici, e sanguigni.

HISTORIE NATVRALI.

Gli Aranci non sono d'una spetie, ma alcuni sono dolci, e questi declinano al caldo temperatamente, e sono pettorali. Altri sono acetosi, e questi smorzano la sete, risuegliano l'appetito, e stringono il corpo valentemente. Altri sono di mezo sapore, & questi sono grati al gusto, sono ottimi nelle febri coleriche, leniscono la gola, e leuano la sete, & questi sono freddi, & secchi temperatamente. I fiori sono di colore d'argento, & se ne fa acqua, che supera tutti gli odori; le frondi sono di smeraldo, & i frutti de oro: onde sono detti Anarantia, sono contra le febri pestilenti. Di questi parlò Virgilio dicendo: Aurea Mala decem misi, cras altera mittam. In Roma si chiamano Melangoli, & in Napoli Citrangoli. Dalla loro scorza secca se ne fa poluere, laquale ammazza i vermi, e presa nel vino, preserua dalla peste.

LIMONI.

Elettione. Che siano con l'odor di cedro, ben maturi, ben coloriti, e per alcuni giorni siano stati distaccati dall'arbore.

Giouamenti. Il succo loro risueglia l'appetito, ferma il uomito, incide gli humori grossi, & resiste alle febri maligne.

Nocumenti. Raffreddano gagliardamente lo sto

maco,fanno uenire i dolori colici, & fanno ſmagrire,generano humori melanconici.

Rimedio. Vſandoli di rado in poca quantita,ſenza la ſcorza,che ſiano ſtati infuſi nell'acqua,& ponendo ſopra la canella,& ſi leui la ſcorza.

Gradi. Sono freddi, & ſecchi nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buoni ſoli ne i tempi molto caldi,per i giouani,& per i colerici, ma ſon nemici a i uecchi,& a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

De' Limoni ſi lambica col uetro l'aqua, laqual polito il viſo alle donne,guariſce le uolatiche, & i pedicelli: Poſto il ſucco ne' ſiroppi ſana le febri peſtilenti, & ammazza i vermi del corpo,& il ſuo ſucchio,quando ſono acerbi,al peſo d'un'oncia e meza, con la maluaſia caccia le pietre delle reni. Non danno i Limoni al corpo humano neſſuno nutrimento, perche mordicano con la ſua acetoſità lo ſtomaco, ſtringano il ventre gagliardamente. Non l'vſi chi hà lo ſtomaco freddo. Ci ſono i Limoncelli piccoli, il cui ſucco caccia la pietra valentemente,e particolarmente li Napolitani, & i Genoueſi hanno per coſtume tagliarli minuti,e ponerci ſopra ſale,& un poco di acqua roſa, & mangiarli in compagnia delle carni:e de' peſci,perche fanno uenire appetito, & ſapere buono il bere,& dalle reni, e dalla veſſica cacciano la renella gagliardamente. E certo non ſi troua ſalſa miglior di queſta.

CEDRI.

Elettione. Che ſiano ben maturi,e groſsi, & che ſiano

siano nati in paesi caldi, & non si mangiano subito, che sono staccati dall'arbore.

Giouamenti. Sono ottimo rimedio contra il ueleno, & la sua scorza fa digerire il cibo, & rende buono il fiato della bocca.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, e sono molesti à quei che hanno la testa calda, e se di sera si mangiano, fanno uenire le uertigine.

Rimedio. Mangiandosi appresso uiole fresche, odoristere, ouero zuccaro uiolato che sia fatto di fresco.

Gradi. La scorza, & i semi sono caldi, e secchi nel secondo grado, la Polpa è fredda, & humida, l'Acetoso è freddo, & secco nel terzo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Crudi non sono buoni per nessuno, in nessun tempo, ma conditi col zuccaro diuentano buoni per tutti, & per sempre.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agro del Cedro genera una uentosità, qual risoluono la scorza, & il seme, la scorza posta ne' panni prohibisce le tarme, & il suo odore è contra la peste, e contra l'aria corrotta. Il Cedro si hà da mangiare solo, cioè ne prima ne poi. Il seme gioua alle Morici tolto col uino & à tutti i veleni, massime di scorpioni, il succo rinfresca, leua le passioni del cuore, toglie la sete, & muoue l'appetito. Il Cedro non si vede mai senza frutti, & se bene i grossi sono piu belli da vedere, nondimeno quei del Lago di Garda, che non passano la grandezza de' Limoni, sono piu grati al gusto, la loro decottione tenuta in bocca fa buon fiato: si deueno mangiare conditi

col zuccaro, che diuentano megliori, & non crudi.

ZVCCA.

Elettione. Che ſia freſca, tenera, verde, e leggera, e dolce.

Giouamenti. Gioua i colerici, ſmorzano la ſete, ſe ſi cuoce col ſucco dell'Agreſta, & rinfreſca il fegato.

Nocumenti. Nuoce a i freddi flemmatici, genera molta uentoſità, acquoſità, & però indeboliſce lo ſtomaco.

Rimedio. Apparecchiandoſi con la ſenape, col pepe, e con l'aceto, ouero con herbe calide come ſono la cipolla, & il petroſello.

Gradi. E fredda, & humida nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Compleſsioni. E buona ne tempi molto caldi per i giouani, & per quelli che ſono di calda compleſsione.

HISTORIE NATVRALI.

La zucca è di cattiuo nutrimento, e ſi corrompe, perche ſi cambia in quell' humore, che troua nel ſtomaco, e perche diſcende tardi, e perche ella è inſipida, riceue quel ſapore, e genera l'humore ſimile a quella coſa, cõ la qual ſi condiſce. Nuoce a gli inteſtini, e ſpecialmente al Colon & però fa i dolori colici, ſe ſi mangia in molta quantità fa i premiti, ſe ſi mangia cruda, graua lo ſtomaco, di modo che non ſi puo aiutare ſe non col uomito. Cotta à leſso ſi fa alquanto migliore. Vna ſpetie di zucca ſi conſerua tutto l'inuerno, ma gli è paſto da gente uile. I Poeti la

chiamano

chiamano graue, uerde, tonda, uentrosa, pregnante, e seminosa. I Latini la chiamano Cucurbita, & i Spagnoli Calabazza.

CAVOLO.

Elettione. Che siano teneri, lunghi, & colti nella cima della pianta, che habbia le frondi aperte, & non chiuse con la rugiada sopra.

Giouamenti. Se si mangiano mal cotti, moueno e lubricano il corpo. Ma molto cotti lo stringono.

Nocumenti. Nuocono, a i melanconici, & massime al tempo dell'estate, che sono molto piu duri delli altri tempi.

Rimedio. Se si cuocono a lesso, & la prima acqua si butti uia, & poi cuocono nel brodo di carne grassa con finocchio, & pepe.

Gradi. Sono freddi, & secchi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Solamente si lodano la primauera le sue cime dette broccoli, il resto è cattiuo per ogn'uno di ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

I Broccoli hanno piu dell'humido, che non ha tutto il resto del Cauolo, & pero presto si digeriscono, & se sono mal cotti lubricano il corpo, & fanno orinare, come anco le frondi del cauolo, il quale quãto e piu largo, & aperto, tanto piu e sano, e saporito, perche e digerito dal caldo del Sole, tutta la pianta genera humor melanconico, & pero fa uedere sogni spauenteuoli. Mollisce la gola, & il petto, & leua la ebbriacchezza. I cauoli capucci so-

no pessimo cibo, massime l'estate, & non gli deono mangiare se non quei, che molto faticanó, cotti con grassissima carne. Il medesimo auuiene de i cauoli Torzuti, ma questi sono alquanto migliori de i Capucci, & quando pure occorre che si mãgino sempre si deue beuere appresso il loro brodo, che corregge in parte la loro malitia.

PISELLI.

Elettione. Che siano freschi, teneri non toccati da animali, che siano senza uermi.

Giouamenti. Sono grati al gusto, risuegliano lo apperito, nettano il petto, & sanano la tosse, & fanno buon nutrimento.

Nocumenti. Nuocono a quei che hanno i denti deboli, e generano uentosità.

Rimedio. Se si cuocono con sale, e con molto oglio, ponendoci sopra pepe, & sugo di frutti acetosi, ma l'oglio di mandorle e il suo condimento.

Gradi. Freddi nel primo grado, & humidi temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne'tempi caldi, per i giouani, & per i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

I Piselli non sono molti differenti dalle faue, ma fanno uenire sospiri, & inducono strane meditationi. Nõ si digeriscono troppo presto, ma generano lodeuol nutrimẽto, e moueno il corpo, cuocendosi seco la Beta, o altra herba emolliente. Giouano all'asma, alla tosse, & a tutte le [illegible]mita del petto, cuocendosi seco l'oglio di mandorle.

le. Bisogna che siano ben cotti, accioche perdano il uento; Ma si hanno da mangiare senza la scorza, l'estate, ne' i tempi, paesi, e complessioni calde.

FAVA.

Elettione. Grossa, netta, lucida, senza macchie, che non sia stata forata da i uermi, che sono detti Gurguliones.

Giouamenti. E buon rimedio per leuar le uigilie, sana la doglia di testa, detta Hemicranee, & ingrassa il corpo.

Nocumenti. Genera molta uentosita, fa stupidi i sensi, e fa uenire sogni pieni di trauaglio, e di perturbatione.

Rimedio. Cuocendosi con sale, & origano, e senza la scorza, lasciandosi cuocere fin tanto, che sia disfatta.

Gradi. E fredda nel primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne' tempi freddi, per le genti rustiche, & la tenerella per quei che hanno lo stomaco caldo.

HISTORIE NATVRALI.

La Faua genera molto uento, e pero ella nuoce a quei che patiscono i dolori colici, fa le carni assai molli, & induce sonnolentia: senza scorza di uiene assai migliore, percioche ella astringe, & opila, e la midolla netta, monda, & asterge: chi usa le faue; getta horribili sospiri. La faua fresca, e uerde e fredda, & humida, e genera flemma.

ma, la secca si deue cuocere senza scorza, tanto che si dissolua, aggiungendoui molto Pepe, o canella. La uerde genera molti escrementi. Se le Galline mangiano la faua, l'oua loro facilmente si sprezzano. Genera opilatione, facendo nella carne, quello che fa il fermento nella pasta.

FAGIVOLI.

Elettione. Che siano rossi, ouero che tirino al rosso, che non siano forati, e che al fuoco facilmente si cuocano.

Giouamenti. Fanno orinare, prouocano i mesi alle donne, & ingrassano il corpo.

Nocumenti. Fanno molto uento, inducono la nausea, grauano lo stomaco fanno cattiui sogni, uertigine, & riempieno il capo.

Rimedio. Cuocendosi con oglio, Sale, Pepe, Senapa, & Aceto.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado, ma temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Si possono usare da quei, che hanno lo stomaco gagliardo, & che molto si affaticano, ma non da otiosi, & delicati.

HISTORIE NATVRALI.

I Fagiuoli sono assai peggiori delle faue, ma tra loro i rossi son migliori, come piu caldi, & meno uentosi. Giouano al petto, & a i polmoni, la Senape toglie uia il loro nocumento, come ancora fanno l'aceto, il sale, il pepe, e l'origano. Appresso loro si ha da bere il uino schietto. I Fagiuoli non durano lungamente, e questo auuiene, per-

che

che non si possono seccare perfettamente. I verdi si deuono mangiare senza, la scoza, con sale, oglio, cimino, e Pepe. I bianchi sono molto humidi, et tardi a digerirsi. Quãtunque i Fagiuoli siano di gran nutrimento, sono pero pasto da contadini, e non da delicati e da studenti.

C E C I.

Elettione. Che siano grossi, ben custoditi, e che non siano forati, ne mangiati da gli animali.

Giouamenti. Moltiplicano lo sperma, prouocano l'orina, & i mestrui, e rompeno la pietra, e giouano a i polmoni, e fanno buon colore.

Nocumenti. Se si mangiano freschi, generano molta superfluità nello stomaco e nelle budella. Nuocono sempre alle reni, & alla vescica.

Remedio. Mangiandosi cotti con i semi del papauere, per fargli aperitiui, si cuocono col Pulegio, e cõ la canella.

Gradi. Sono caldi, & humidi temperatamente nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni d'ogni tempo, per ogni età, e complesione, quando sono ben cotti, & bene apparecchiati.

HISTORIE NATVRALI.

I Ceci operano nella carne quello che fa il fermento ella pasta, tutti rompeno la pietra, ma molto piu i negri, i quali fanno ancora facile il parto. I bianchi sono astersiui, e mondano il fegato, e la milza, fanno buon colore nella carne, perche accrescendo il colore, generano

molti

molti spiriti, e però accrescono il coito, & il latte. Danno i Ceci buon nutrimento, ilqual sempre è accompagnato da un poco di uento, chiariscono la voce, e purgano il petto, & i polmoni, i bianchi sono piu humidi de i rossi, e chi l'usa, fa bella la pelle, e la carne. Si danno per cibo ordinario a gli stalloni. Gli antichi poneuano questo frutto per segno della incorruttibilitá, percioche egli non è mai toccato da nessuno animale.

LENTE.

Elettione. Quella che posta nell'acqua, quando si leua fuori, subito si secca.

Giouamenti. Leua l'acutezza, e la furia del sangue e conforta lo stomaco.

Nocumenti. Genera humori melanconici, nuoce al coito, & offusca la uista.

Rimedio. Cuocendosi con la Bieta, ouero con gli Spinaci.

Gradi. E fredda, e secca nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E trista per i colerici, & per i melanconici, e buona per gli humidi, ne i tempi molto freddi.

HISTORIE NATVRALI.

La scorza della Lente rilassa il uentre, e la midolla lo stringe, e pero se sarà leggermente cotta, mouerà il corpo, e se molto, lo stringera. Diuenta pessima, quando si cuoce con la carne salata. Nuoce a i melãconici, fa vedere sogni horribili. Ingroßa il sangue di maniera, che non puo correr per le uene, e pero diminuisce, & impedisce

l'orina

l'orina, & i mestrui. Con la Lente non si deue mescolare nessuna cosa dolce, perche fa maggiore oppilatione. Riẽpie la testa di fumosità grossa, e però non si deue mangiare, se non da quelli c'hanno la complessione humida.

RISO.

Elettione. Quello che ha li granelli lucidi, e trasparenti, a guisa di perle, che sono detti Margaritini, e che nel cuocere crescono.

Giouamenti. Gioua mirabilmente all'ardor del stomaco, & accresce la sperma, & sana i flussi del corpo.

Nocumenti. Nuoce a quelli che patiscono i dolori colici, perche la uiscosita tardi discende a basso, & genera un poco di uento.

Rimedio. Cuocendosi con latte di Vacca, ouero di mandorle dolci ponendoci sopra il zuccaro, altri il cuocono con l'oglio di mandorle dolci.

Gradi. E caldo nel primo grado, e secco nel secondo, ma temperatameute, secondo Auicenna, & Rasi.

Tempi Etadi Complessioni. E buono l'inuerno, per quei che sono giouani, e che molto si affaticano, ma è cattiuo per i uecchi, per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Riso si semina in terreni humidi, e paludosi, & se si cuoce ne i brodi delle carni grasse, nutrisce piu, e diuiene molto aggredeuoli al gusto. Astringe il corpo, e sana i flussi, masime la sua decottione posta ne i cristeri. Egli è

cibo temperato, nutriſce aßai, & ingraſſa il corpo. Quādo ſi cuoce con l'oglio, o col butiro; perde la uirtù coſtrettiua, gioua a i dolori dello ſtomaco, e delle budella: cotto col latte nutriſce molto piu, ma lungamēte uſato fa l'opilationi, che ſi laua con l'acqua del riſo leua le lentigini e ſi fa bella la pelle. Si deue il Riſo lauar prima molto bene, e poi infonderlo nell'acqua, e cuocerlo come s'è detto. Il Farro e piu humido del Riſo, e da miglior nutrimento di tutti gli altri grani. Augumenta il calor naturale, ma eßendo cibo groſſo; conuiene a quei che durano fattica. Il Farro d'Orzo è ottimo per gl'infermi.

VITELLA.

Elettione. Che ſia lattante, nata di pochi giorni, & di madre che habbia paſciuto in ottimi paſcoli.

Giouamenti. Da grandiſsimo nutrimento, e genera ottimo ſangue, e particolarmente conferiſce a chi fa molto eſſercitio.

Nocumenti. Con tutto ch'ella ſia tenera, nondimeno, perche e di groſſa ſoſtanza, per natura nuoce a gli infermi, & a i conualeſcenti.

Rimedio. Cuocendoſi in compagnia di galline, ò caponi graſsi, perde quella groſſezza, maſsime ponendoſi ſeco il petroſello.

Gradi. E temperata in tutte le ſue qualità.

Tempi Etadi Compleſſioni. E buona in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le compleſsioni.

HISTORIE NATURALI.

Le carni giouani de gli animali, che per natura sono secchi, sono molto temperate, perche l'humidità dell'età contempera la siccità delle complessione naturale. La Vitella che non prende latte, è pur buona per la sanità, ma meglio è la lattante, quanto è piu vicina al nascimento, per gli infermi non è buono nessuna sorte di Vitella, per che gli stomachi languenti nō bastano a smaltire quella grossezza c'ha in se per natura, ma per li sani è ottima per conseruare la sanità, e quanto ha manco tempo, tanto e migliore, ma ricerca essercitio. Quattro sono l'età del genere bouino, la prima e de i uitelli, e la seconda de' Giouenchi, la terza de' Buoi nouelli, la quarta è de' vecchi. Per metersi sotto il Tauro, deue hauere dui anni, accio che partorisca il terzo. Il genere bouino l'estate ricerca il bere due nolte il giorno, & l'inuerno una sola volta. Questo nome di Vitella ci da ad intendere quasi, che ci dia la vita ella, cioe a i corpi sani.

VACINA.

Elettione. Che sia piu giouane, che e possibile, e che sia grassa, & auezza all'aratro, ò ad altro continuo potente essercitio.

Giouamenti. Da grādissimo nutrimento a quei che molto, s'affaticano, e le genera molto sangue, e stagna il flusso, e colerico.

Nocumenti. E di pessimo nutrimento, fa sengue grosso, tardissimo si digerisce, genera uarici, & ogni altra infermita melanconica.

Rimedio.

Rimedio. Deuono gli huomini delicati, & otiosi fuggirla a fatto, e gli essercitati che l'usano la ponga-no nel sale per uentiquattro hore, e poi lo cuocano assai assai.

Gradi. E fredda in primo grado, & secca nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne' tempi freddi, che sia ben frolla, per i giouani, & per quelli, che molto s'affaticano.

HISTORIE NATURALI.

Sotto nome di Vaccina io comprendo tutta la Bouina, auisando che l'età è quella che distingue le carni, pche quãto e piu giouine l'animale: tanto meno nuoce la carne. Il bue è di natura melanconico, ma quãdo è uicino alla natiuità; ha piu dell'humido. Cosi anco l'essercitio grande rende la carne piu saporita: ma in generale parlando la carne bouina quanto piu inuecchia, tanto più si deue fuggire, perche apporta infinite infermità, come quartana, mal di milza, & altri melanconici mali. ma per quei che s'affaticano assai è conueniente. La Vacca magra meglio s'impregna, e però douendosi dare al Tauro, si fa stare un giorno senza mangiare, & i Tori per contrarie si satiano di molta pastura. Il Bue è cõpagno dell'huomo nell'opere rusticali, & è ministro di Cerere. Il primo che l'ammazzasse fu Prometheo. La Vacca sterile si chiama da Latini Taura, e la pregna si nomina Herda.

CASTRATO.

Elettione. Che sia tanto giouine, che non passi l'anno,

l'anno, e che sia fatto d'agnello, e non di caprone.

Giouamenti. Genera buono, & molto nutrimẽto, perche la loro callidita, & humidita temperata, & e appropriata a gli infermi.

Nocumenti. Nuocono quãdo la carne e di castrato uecchio, perche ha difetto per l'eta, che si fa secca, e per il mancamento de'genitali.

Rimedio. Lasciandosi di usare la carne de i uecchi, e perdendosi quella di giouani, mangiando la cotta a lesso con herbe appetitiue, e cordiali.

Gradi. E calda, & humida temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Conferisce in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, in tutti i paesi.

HISTORIE NATVRALI.

Se i Castrati sono giouani di un'anno, la carne loro è molto buona, e conueniente per li sani, e per gli infermi: come approuano tutti i medici: perche genera buon sangue, e presto si digerisce: ma bisogna auuertire, che non siano vecchi, perche la loro carne si disecca, si per l'età, come per il mancamento de' testicoli. La carne di Castrati giouani conferisce a tutte le complessioni, a tutte l'etadi, & a tutti i paesi; perche ha uirtu tra l'altre, di mãtenere gli humori in temperatamente, & eguali. Auertẽdo che siano agnelli, e nõ Capretti che sia castrino. I Latini lo chiamano Veruex, et Sectuarius si chiama quello che ua innanzi per guida de gli Agnelli. Si usa communemente cuocere questa carne in uarij modi per l'uso de' sani, & inspetie i quarti di dietro cotti arosto con Rosmarino, & aglio diuengano molto saporiti: ma pri-

ma conuiene che ſiano molto ben battuti cò baſtoni.

CAPRETTO.

Elettione. Sono piu lodati i capretti i roſsi, & i negri che i bianchi, ma che non arriuino a ſei meſi, anzi che ſiano di poco tempo nati, & anco lattanti.

Giouamenti. Si digeriſce preſto, da ottimo nutrimento, conferiſce alla ſanita mirabilmente, & è anco ottimo per gli infermi, e conualeſcenti.

Nocumenti. Nuoce a'uecchi, a i decrepiti, & a quei che hanno lo ſtomaco freddo, & acquoſo, a quei che molto ſi affaticano.

Rimedio. Cuocendoſi arroſto ben bene, e non a leſſo, le parti di dietro, che non ſono tanto humide, quãto quelle dauanti.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel primo grado.

Tempi Etadi Compleſsioni. E buono per i giouani, & per quei che hanno lo ſtomaco caldo. Ma nuoce a i uecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Si eleggono le carni de'Capretti per il buon nutrimẽto che danno, ma ſi prohibiſcono le femine, ouero i maſchi c'habbiano molto tempo, perche l'uno e l'altro e di difficil digeſtione, e di triſto nutrimento, e queſti Capretti nell'inuerno ſono cattiui, nell'eſtate buoni, e ne gli altri tempi mediocri. Et il nome di Capretto non gli dura ſe non ſino alli ſei meſi. Ma quando allata; la ſua carne, e molto temperata, e non e buona, per chi molto s'affatica;

fatica, genera sangue temperato, & è ottima per chi ha cattiua complessione; la Capra dal Caprire hebbe il nome, che pascendo carpisce i uirgulti, Nuoce il suo morso a gli arbori, massime à gli Oliui, che diuentano sterili. Il basilico le fa impazzire, spirano per gli orecchi, e non per il naso.

AGNELLO.

Elettione. Che sia maschio, che sia di un'anno, uicino al tempo del coito, che cosi perde l'humidita naturale, non si mangi d'inuerno.

Giouamenti. Da un'ottimo, & copioso nutrimento, e contra l'humor melanconico, e gioua a quelli che sono di calda complessione.

Nocumenti. La carne dell'agnello giouane lattãte nuoce molto a i flemmatici, e genera uiscosita nello stomaco, perche ha in se souerchia humidita.

Rimedio. Non s'usi se non di uno anno, e cuocasi arrosto con rosmarino, aglio, saluia, garofani, & altre cose calde, che disecano l' humidita.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel secondo, ma il lattante e humido nel terzo.

Tempi Etadi Complessioni. E utile ne'tempi caldi a i giouani, & a i colerici. Ma nuoce nel tempo freddo eta, e complessioni fredde.

HISTORIE NATVRALI.

Tratto la carne pecorina femina genera malissimo nutrimẽto, ma i maschi sono lodati, quãdo hanno finito

l'anno, perche quando nascono sono souerchiamente humidi, e però all'hora sono dannosi, perche generano aßai viscosità, ma quando passano l'anno, si e cõsumata l'humidità souerchia, e sono ridotti ad un conueniente tempe ramento; e però sono aßai conformi alla natura humana, conferisce nei tempi caldi, & nei paesi caldi, & a quei che sono di colerica, & adusta complessione: sopra tutto non si mangino ne i tempi freddi. Il uento Austr ale fa ingrauidar le pecore di femine, e l'Aquilonare di maschi. gli Agnelli subito nati conoscono la madre, e cõ quella lasciuamente scherzano.

PORCO.

Elettione. Che non sia, ne troppo uecchio, ne troppo piccolo, ma nell'eta della giouentù consistente, & alleuato alla campagna, e maschio,

Giouamenti. Da copiosissimo, & lodeuol nutrimẽto alle persone, che molto s'affaticono, mãtiene il corpò lubrico, e prouoca l'orina.

Nocumenti. Nuoce alle persone delicate, e che uiueno in otio, fa uenir la podagra, & la sciatica.

Rimedio Mangiandosi dell'eta che si e detta in poca quantita, in tempo freddissimo, che sia carne magra d'animal grasso, arrosto, con spetiarie, e cose callide.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel fine del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buono ne i tempi molto freddi per i giouani, che hãno lo stomaco caldo, & che molto si affaticano, ma nuoce a i uecchi.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Tutti gli scrittori antichi s'accordano, che la carne porcina è souerchiamente humida, massime se l'animale sia picciolo, e lattante, e però queste porchette piccole, che si mangiano con tanta curiosità, si deueno fuggire, perche apportano molto danno, ma se il porco saria d'età cõsistente, che la sua humidità souerchia sia consumata, sarà di ottimo nutrimento, piu conforme alla natura humana in odore, e sapore, che qual si uoglia altra carne, e se con un poco di sale sarà per qualcha giorni conseruato, e come si dice saliprеso, sarà molto migliore. Vedendo gli antichi, che il Porco non era nato se non per mangiare, dissero che l'Anima gli era stata data, acciochе come sale conseruaße la carne di questo animale uiua per il suo fine. Il Porco era consecrato a Cerere, & si soleua ammazzare, quando si stabiliua la pace, & la tregua. I Presciutti fatti in paesi freddi, & i salami, che in molti modi si fanno con questa carne salata, sono ottimi p cuocer con l'altre carni, e per mangiarsi per risuegliar l'appetito, perche tagliano le flemme, fanno saporito il bere, ma bisogna mangiarne in poca quantità.

PORCO SELVAGGIO.

Elettione. Che sia giouane, grasso, e preso in caccia, doue habbia molto faticato, e patito, sia d'inuerno, e sia frollo.

Giouamenti. Dà la sua carne copioso nutrimento, & è cibo molto appropriato a quelli che si affaticano e si digerisce presto.

Nocumenti. Nuoce a gli huomini, che uiuono otiosamente, perche genera escrementi assai in quelli, & accresce l'humidità.

Rimedio. Cuocendosi come uolgarmente si dice a Brolardieri, perche cosi si consuma la uentosità, ouero in pasticcio con molte spetie.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Non é buono se non ne' tempi molto freddi, per quelli che sono caldissimi, e che s'essercitano assai, e nuoce a gl'otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Porco seluaggio non ha tãta humidità souerchia, quanta ha quella del domestico. Il che nasce da pascoli, dall'aria dalla fatica. e però si tiene, ch'ella sia migliore, e che dia bonissimo nutrimento, massime a chi non ha lo stomaco molto debole, & nel tempo dell'inuerno, che il calore è piu forte. Vsano i porci seluaggi il coito al principio dell'inuerno, e partoriscono la primauera in luoghi deserti, angusti, ꝑcipitosi, & ombrosi in tẽpo, e numero simile a' domestici. Patiscono in giouẽtu un prurito a i testicoli, che ꝑ troppo raspargli a gli arbori se li seccano. Questo animale medica i suoi mali cõ l'Hedera. La sua orina è tanto graue, che non hauendo tẽpo di euacuarla, non può fuggire, e resta preso. Publio Seruilio Rullo fu il primo de Romani che ponesse il Porco seluaggio cotto nell'uso delle cene, e ne' conuiti.

C E R V O.

Elettione. Che sia molto giouane, e se possibile

lattante,

lattante, ouero che fosse stato nel suo nascimento castrato.

Giouamenti. La carne di cerui piccolini e lodata per carne di buon nutrimento, ouer di quei che fossero stati castrati.

Nocumenti. Genera tristo humore, massime se siano di tempo, difficilmente si digerisce, e fa uenir la febre quartana.

Rimedio. Cuocendosi in compagnia d'altre carni d'animali grassi, ouero i pasticci molto ben inlardato.

Gradi. E caldo nel primo grado rimesso, & secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Nuoce ne' tempi caldi ai uecchi, & a quelli che sono di melanconica complessione.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Ceruo è molto dannata da gli scrittori, ch'ella dia grossissimo, e melãconico nutrimento, massime se l'animale è uecchio: che se pure egli è lattante, o nella crescẽtia, non è la sua carne tanto nociua, ma tolerabile, e se sara in giouẽtu, che si possa far castrare, dicono che quella carne perde ogni malitia, e diuẽta di lodeuol nutrimento. La Cerua porta otto mesi, e partorisce appreßo le strade, per paura delle fiere, & i figli subito nati caminano, ogni anno gettano le corna i Cerui in longhi inaccessibili, le femine nõ le põgono mai. Se si castrano auãti che le põgano, non gli nascono piu. Il corno del Ceruo abbrusciato fa fuggire tutti gli animali. La sua carne mãgiata la mattina, allonga la uita dell'huo-

mo, e la sera la abbreuia. Le femine quando sono uicine al partorire, mangiano copiosamente l'herba seseli, perche gli facilita il parto, & le purga.

CARPIO.

Elettione. Che sia giouane, grasso, e molto essercitato, e che la sua carne stia appesa all'aria, sin tanto che sia tenera.

Giouamenti. Da un nutrimento miglior di tutte l'altre carni seluaggie, e particolarmente e contra i dolori colici, la Paralisia, e chi ha troppo superfluità.

Nocumenti. Nuoce a' magri, & estenuati, perche generando sangue asciuto, patiscono i nerui, massime se l'animale sia uecchio.

Rimedio. Quando si cuoce, si bagni assai con oglio, ouero con grasso in molta quantita, accio, che si faccia piu humida la carne.

Gradi. E caldo & secco nel secondo grado.

Tempii Etadi Complessioni. E cattiuo ne i tempi caldi, per i giouani, & per i colerici & e buono per i paralitici, e flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Tutte le carni d'animali seluaggi sono biasmate, perche generano sangue troppo grosso, eccetto i Caprioli, i quali sono commẽdati piu ch'altra carne di caccia, per piu saporiti, e piu lodeuoli, per la sanita, perche col gran muouersi che fãno, il loro sangue si aßotiiglia, il corpo si fa piu raro, i pori s'apreno, e si dissolueno i tristi humo-

ri, e pero questi nõ puzzano di seluaggio come gli altri, e cosi diuengono ancora piu facili da digerire, & il sangue che generano ha pochißime superfluità, e gioua a molti mali. Si lamentano i Caprioli, appresso Martiale con queste parole. Dente timetur Aper, defendunt cornua Ceruum. Imbelles Damæ quid nisi preda sumus?

LEPRE.

Elettione. Che sia giouine, presa di cani di caccia, che l'habbiano trauagliata molto, sia de inuerno, e la carne sia fatta tenera al freddo della notte.

Giouamenti. Gioua a quelli che sono troppo grassi, e uogliono smagrire, e fa uenir buon color in uiso, onde si dice comedit Leporem.

Nocumenti. Tardi si digerisce, genera sangue melanconico, & induce la uigilia.

Rimedio. Cuocendosi piena di lardo, o di altro grasso, con molte spetie aromatice, che leuano la grossezza.

Gradi. E calda, & secca nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Non e buona se non l'inuerno per i giouani, & per sanguigni. Nuoce a i melanconici, & a quelli che studiano.

HISTORIE NATVRALI.

La Lepre non è stimata da gli scrittori per carne di buon nutrimento, perche ha odore di seluaggio, e genera sangue grosso, e pero non è cibo conueniente, se non per quelli che desiderano smagrire, & in questo erano gran

demente i cacciatori, che doppo esserſi molto riſcaldati, & infiammati in prendere queſti animali, mãgiano poi queſta la loro carne, ch'è calidiſsima, doue che dourebbo no cercare cibi refrigeranti, per contemperare il souerchio caldo, c'hãno acquiſtato nell'eſſercitio della caccia, ch'è violẽtiſsimo. E la lepre velociſſima: perche ha i pie di dinanzi, piu corti che quei di dietro. Sono le Lepri preſe con ingãni dalle Volpi. La ſua carne mangiata, fa che l'huomo ſtia bello, & allegro per ſette giorni e con buon colore. La Lepre della grandezza delle orecchie, e detta da Greci Lagos.

CONIGLIO.

Elettione. Che ſia giouane graſſo, d'inuerno, e che la ſua carne all'aria della notte ſia diuentata ben frolla, e tenera.

Giouamenti. Da buon nutrimento, e copioſo, & conſuma l'humidita, e le flemme, che ritroua nello ſtomaco.

Nocumenti. Nuoce alle compleſsioni melanconiche, & non e cibo conueniente per li decrepiti.

Rimedio. Cuocendoſi prima un poco bollito, e po arroſtito, con aſſai herbe odorifere, con garofani, & altre ſpetie.

Gradi. E freddo nel principio del primo grado, e ſecco nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. molto nociuo ne i tempi caldi, per i decrepiti, & per quelli che ſono di melanconica compleſsione.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Il Coniglio e stato chiamato picciol Lepre per la grã similitudine, che con quella tiene, e dal continuo caminare, ch'egli fa sotto terra, hanno gli huomini imparato di fare le Mine, e però disse Martiale. Gaudet effossis habitare Cuniculus antris. Demonstrat tacitas hostibus il leuias. E la sua carne bene tenuta per malinconica, grossa, e di non buon nutrimento, nõdimeno quando l'animale è giouane, e ben pasciuto, & ingrassato, si tiene per mãco male, essendo che le carni giouani sono piu accomodate dell'altre. Ne sono tanti nelle Isole di Maiorica, & Minorica, che alle uolte hanne saccheggiate le biade nelle campagne, donde n'è seguita tal'hor gran carestia.

SPINOSO.

Elettione. Che sia giouane, grasso, in tempi molto freddi, che sia stato per un gran pezzo trauagliato nella caccia, & che all'aria sospeso sia diuentato molto frollo.

Giouamenti. Da gran nutrimento, risueglia l'appetito, fa dormire, & da forza à quelli che molto s'affaticano, & la sua carne mangiata non lascia sconciare le donne grauide.

Nocumenti. E tardo da digerirsi, genera molta flemma, e molta uiscosità, augumenta l'humor melãconico, & nuoce a quelli, che patiscono le Morici.

Rimedio. Cuocendosi quando all'aria e diuentato tenero, & frollo, in pasticcio con molte specia-

rie,

rie,ouero arrosto cō herbe molto odorifere,e canel-la,& aglio.

Gradi. E freddo nel primo grado,& humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Questa carne è cattiua in tutti i tempi,a tutte le etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Lo spinoso,detto da i Latini Histrice, è tanto pieno di lunghe & grosse spine,molto sottilmente appuntate.Habita sotto terra nelle tane, & molto piu la notte che il giorno esce alla pastura,egli sta tutto il uerno ascoso nelle sue cauerne,come fa l'Orso, & tanto tempo stanno a partorire le femine dell'uno, quanto quelle dell'altro. L'Histrice,quando si corruccia,si ritira in se stesso, & gonfiando la pelle a modo di uno Otre,tira per offendere i circonstanti,le spine dal dorso assai lontane. Onde accade spesso,che non solamēte ferisce egli i cani,ma ancora i cacciatori.Delle spine si seruono le Donne per drizzarsi,e partire egualmente i capelli del capo, lasciando nel mezo un calle picciolo,& angusto,questa carne è pessima,si dice per prouerbio,Spinosior Hystrice,per gli huomini rustici,duri,& aspri di nature,e di costumi. E Calfurnio disse,uenit & hirsuta spinosior Hystrice barba. La cenere di questa carne, ò per dir meglio,la carne dell'Histrice,cotta,seccata,e fatta in poluere,dandosi a bere alle donne grauide,non lascia sconciare le creature.

CAPONE.

Elettione. Che sia giouane, grasso, ben pasciu-

to,

to, & alleuato alla compagna aperta.

Giouamenti. Da al corpo humano nutrimento migliore di tutti gli altri cibi, fa buon ceruello, e mantiene eguali, tutti gli humori.

Nocumenti. Nuoce alle persone otiose il mangiarne molto, per gran copia di sangue, che genera.

Rimedio. Auezzarsi a mangiarne poco, ouero ad essercitarsi molto più del solito.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi Etadi Complessioni. E buono in tutti i tempi, a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

Si è nominato solamente il Capone, per eßer il più eccellente nella sua spetie. Nutrisce molto, accresce il coito, & si preferisce a tutte l'altre carni, perche genera pfetto sangue. La Gallina genera sangue perfetto ancor'essa, come fanno similmente i Polli, iquali si deueno mangiare, quando incominciano a cantare, e le femine auāti che facciano l'oua. Il loro ceruello accresce il ceruello humano, & tutti questi sono di presta digestione, confortano l'appetito, e sono cōuenienti a tutte le nature, ma bisogna che siano di mediocre grossezza, il sucarodo tempra le complessioni, & agguaglia gli humori, e gioua alla vista, e fortifica il calore naturale, ma che non siano troppo uecchi. Vndici anni auāti la terza guerra di Cartagine, per la Legge di Gaio Fannio Consule fu interdetto, che nelle cene non si poneße altro volatile, che una Gallina alleuata alla campagna. Questo nome di Capone pare che uoglia dire qua pone.

GAL-

GALLO D'INDIA.

Elettione. Che sia giouane, & ingrassato alla campagna, morto d'inuerno, e fatto frollo all'aria della notte.

Giouamenti. Da copioso, & ottimo nutrimento, restaura i deboli, e conualescenti, accresce lo sperma, & inuita il coito.

Nocumenti. Nuoce a chi non essercita il corpo, e col tẽpo fa uenire le podragre, o altre sorte di cattari.

Rimedio. Mangiato in poca quantita, non molto spesso, & ben cotto arrosto con spetie.

Gradi. E caldo & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E buono in ogni tempo conferisce d'ogni eta, & complesione, eccetto che a i decrepiti.

HISTORIE NATVRALI.

Il Gallo, la Gallina, & i Polli d'India, per eßer dell'isteßa spetie, sono ancora della medesima natura, e particolarmente i Polli di molta tenerezza sono commendati. Furono questi uccelli condotti di Numidia, e non d'India, e sono stati gli vltimi ad eßer posti nell'uso delle mense, per i cibi di esquisito, e delicato gusto da' golosi: si come auco sono stati gli ultimi ad esser conosciuti, e riposti p la terza spetie di Galline. Sono detti da Greci Meelagrides: perche fingono i Poeti, che le sorelle di Meelagro fussero conuertite con questi animali.

PA-

PAVONE.

Elettione. Che sia giouane assai, & alleuato in luogo di buon'aria, e che sia molto ben frollo.

Giouamenti. Nutrisce assai, & e cibo proportionato a quei c'hanno lo stomaco caldo, e che faticano molto.

Nocumenti. E di dura digestione, genera sangue melanconico, e nuoce a chi uiue in continuo otio.

Rimedio. Facendosi dopo che e morto, stare quindeci giorni apeso per il collo, con un gran peso a piedi all'aria freddissima.

Gradi. Caldo nel secõdogrado, & secco nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. E buono ne i tẽpi freddi per quelli che hanno lo stomaco caldo che s'affaticano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pauone è difficil digestione, e però lungamente la sua carne si conserua, e S. Agostino riferisce hauer mangiato della carne del Pauone, e c'haueua durato un' anno: e la sua carne più dura, che quella de gli altri augelli, e però si deueno prendere per mangiare, che siano molto giouani e tenerelli; e che sia d'inuerno, e che siano stati morti all'aria per molti giorni. E il Pauone di cattiua complessione, e di tristo nutrimento, & accresce mirabilmente la melanconia, & induce tristezza all'animo. Beuasi appresso di quello uino ottimo. Il Pauone all'an-

no terzo s'ingrauida, e viue venticinque anni. Mangia il suo sterco, perche l'huomo non ne caui vtile, tant'è inuidioso. Aleßandro Magno pose grandissima pena a chi ammazzaua un Pauone. Il primo che poneße il Pauone nelle tauole per cibo fu Quinto Hortensio Oratore Romano, huomo deditissimo alla gola.

PICCIONI.

Elettione. Che gia incomincino a caminare, & a buscarsi il mangiare da se, e che siano ben grassi.

Giouamenti. Sanano i paralitici per frigidità, accrescono il coito, & il calore a i deboli, purgano le reni, e si digeriscono presto.

Nocumenti. Nuocono alle complessioni calde, grauano la testa, specialmente le teste loro, & infiammano il sangue.

Rimedio. Cuocendosi stuffati nel brodo grasso, có agresta, prune, uisciole, ouero con Aceto, e coriandoli.

Gradi Sono caldi, & humidi, nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per i uecchi, & per i flemmatici, perche riscaldano assai.

HISTORIE NATVRALI.

I Piccioni seluaggi sono duri, e di tristo nutrimento. Viueno 30. anni, l'Innerno stanno mutoli, e la Primauera cantano. Sono di' due spetie, l'una e detta la Viuagine, perche si pasce per il piu di Lambruscate l'altra Torquata, perche pare propriamente, che habbiano al collo una

collana: onde disse Martiale. Inguina Torquati tradant, habitantque columbi. Non edat hanc autem qui cupit esso salax. Quei domestici, che sono alleuati nelle case, sono ancor essi alquanto difficili a digerire, e particolarmẽte generano la schirantia, e fanno uenire la febre, tanti sono caldi, ma conferiscono a i uecchi, & a i flẽmatici. Quei che stanno in Colombaia, e nelle Torri sono piu eccellenti di tutti, che presto si digeriscono, & fanno buon sangue, e ristorano mirabilmente; Ma tutti si hanno da leuare le teste, perche fanno doglia di capo. Quei che fanno per le case sono humidi souerchiamente, nel tempo della peste fatta per contagine, chi usa di mangiar solamente carne di Piccioni, & non altra sorte di carne, uiue sicuro di non prender l'infettione di quella peste. I seluaggi si purgano col lauro, & in uecchiezza perdeno le vnghie. I domestici si basciano scambieuolmente auanti il coito.

PAPERO.

Elettione. Che sia giouane, grasso, alleuato alla campagna, in luoghi aperti.

Giouamenti. Da assai buon nutrimento, e particolarmente ingrassa quei che sono magri, e macilenti.

Nocumenti. Riempe il corpo di souerchia humidità, e tardi si digerisce, la carne de' uecchi, genera la febre.

Rimedio. Soffiandoci il Borace nella gola auanti che si ammazzi, e poi cuocendosi arrostito e pieno di herbe odorifere, e spetie.

Gradi. E caldo in primo grado, & humido nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buoni ne i tempi freddi, per quelli che hanno lo ſtomaco molto caldo, che ſi affaticano molto.

HISTORIE NATVRALI.

Il Papero, quando ſi cuoce, ricerca molte ſpecie, e coſe odorifere, per leuar uia il triſto odore, che tiene la ſua carne. E di dura digeſtione, molto caldo, e molto humido: e però genera facilmente la febre, quãdo è giouane; è aſſai meglio, e manco male: ottimo ſono il fegato, e le ale, maſſime quando ſono ingraſſati, e chi fa eſſercitio, puo uſar queſta carne, ma non chi uiue in otio. Gli Hebrei, perche ſpeſſo ne mangiano, ſono ſempre melanconici, di triſto colore, e di peſſimi coſtumi. Il Papero ſi gode di herbe, e luoghi freddi. Seſſio fu il primo che inſegnaſſe la bontà, e l'ottimo ſapore de fegato del Papero, altri uogliono che foſſe Metello, & altri Scipione.

NB.

ANATRA

Elettione. Che ſiano giouine, graſſa, & frolla.

Giouamenti. Da molto nutrimento, ingraſſa, fa buon colore, buona uoce, & accreſce lo ſperme, e caccia la uentoſita.

Nocumenti. A i frigidi apporta calore, & a i caldi la febre, è di dura digeſtione, & di groſſo nutrimento.

Rimedio. Soffiandoci il Borace nella gola auanti, che s'ammazzi, e poi cuocendoſi arroſtita, e piena

na

na ci herbe odorifere, e specie.

Gradi. E calda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi complessioni. Non e buona se nõ ne i tempi freddi per quei che hãno lo stomacho di fuoco, & che fanno grandissimi essercitij.

HISTORIE NATVRALI.

L'Anetra e piu calda di tutti gli augelli domestici: e anco molto humida, tardi si digerisce, ma le sue ali, e'l suo fegato sono molto lodati di nuouo, e presto nutrimento. Quando l'Anatra è graßa; da fortezza al corpo. Martiale lodò il petto, e la ceruice, dicendo. Tota mihi ponatur Anas, sed pectore tantum. Et ceruice sapit, cætera redde coquo. Augumenta la carne, & ingrassa notabilmente quando e ben digerita. Il fegato della Anatra, oltre ch'è delicatissimo, e molto sano; cura ancora marauigliosamente i flussi Hipatici. Le Anatre partoriscono appresso le palude, e subito nate entrano nell'acqua. Volano ben alto. Si purgano con l'herba Siderite, quando si sentono male.

FAGIANO.

Elettione. Che sia grasso, preso in caccia, e d'inuerno.

Giouamenti. Conferisce a gli Hettici, ristora i conualescenti, da ottimo nutrimento, e racconcia lo stomaco guasto.

Nocumenti. Non si scriue del Fagiano altro nocumento, se non che fa uenire l'alma alle genti rustiche.

Rimedio. Che questi tali se n'astengono, e lo lascino per le persone nobili, e delicate.

Gradi. E temperato in tutte le qualità.

Tempi Etadi Complessioni. Questo e buono nei tempi dell'Autunno, & dell'inuerno, per tutte le etadi, & complessioni.

HISTORIE NATVRALI.

La carne del Fagiano nel nutrire, e nello smaltirsi presto, e pari a quella della Gallina, ma al gusto è molto piu soaue, a di complessione mezana tra il Capone, e la Pernice. I macilenti, & estenuati con questo cibo subito si rifanno, perche è piu lodato di tutti gli altri volatili, per la sanità, e per la forza che dá, & e preferito anco alle Galline, delle quali e alquanto più secco per l'aria, per il nutrimento, e per l'essercitio maggiore, che fá. Ha virtù di fortificare la Digestiua, e di render subito le forze a quei che sono fatti deboli. Il fagiano e stato cosi nominato da Fase fiume di Colchi. Da volgari e detto Fasano perche fa sano l'huomo. E infestato da pidocchi, contra quali hà rimedio il uoltarsi nella poluere.

PFRNICE.

Elettione. Che sia giouane, e maschio, quali sono i perniconi, e s'è possibile, che s'ingrassi in casa.

Giouamenti. Genera sottil nutrimento, presto si digerisce, ingrassa, disecca l'humidità dello stomaco, gioua molto alli conualescenti.

Nocumenti. Le Pernice giouani non nuocono se non a gente rustica, ma le uecchie sono di durissima carne, e di cattiuo sapore.

Rimedio.

Rimedio. Non si mangino, se non quando sono giouinelle, e le uecchie per lungo tempo si faccino uenir frolle all'aria della notte.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Pur che siano giouini, sono buone in ogni tempo, per tutti, ma ricercano il tempo freddo.

HISTORIE NATVRALI.

La Perdice uiue sedici anni di uita, ma non è buona se non quando è assai giouine, perche quando inuecchia, si fa dura, e perde il buon sapore, la sua carne è ottima, è lodata piu delle Galline, conferisce allo stomaco, & a cõualescenti, che uogliono ingraßare. Accresce il coito, e perche declina alla siccità, nuoce a malãconici, et restringe il corpo, si mangia lessa, & arrostita, ch'in ogni modo è buona, e non lascia far corruttione nello stomaco. Mangiata con l'aceto sana il flusso. La Starna e dell'istessa natura, uirtu, e qualità, genera molto, & ottimo sangue, che penetra presto. E la Perdice consecrata a Gioue, & a Latona. In Paflagionia hanno le Perdici duoi cuori. Sono tanto lussuriose, che stando incontro a i maschi, s'impregnano del uento che spira da quella banda. Le Perdici si pongono col Lauro.

TORDI.

Elettione. Che sia il tempo freddo, e che siano grassi, e pasciuti di grani di Ginebro, e di Mortella.

Giouamenti. Danno buon nutrimento, presto si digeriscono, fanno buon sangue, e sono molto

utili a i conualeſcenti.

Nocumenti. Nuocono a quei che ſono ſoliti patire di Hemicranea,& di freneſia.

Rimedio. Cuocendoſi nel brodo di buona carne, ſtuffati col Petroſello,& altre herbe aperitiue.

Gradi. Sono caldi,& ſecchi nel fine del primo grado inſino al principio del ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Sono buoni ne i tempi molto freddi,per ogni età, e compleſsione, eccetto che per i uecchi.

HISTORIE NATVRALI.

I Tordi ſi deueno elegger graſſi, e che ſiano ſtati preſi con laccio,ouero con le reti, dellaqua, natura, qualità, e virtu,ſono ancora i Merli,e però tutti ſi comprendono in uno isteſſo capitolo,e perche la loro carne declina alquãto alla ſiccità,come anco fanno tutte le carni de'volatili,però ſi ci deſidera la graſſezza,accioche quella humidità uenga a temperare la ſiccità naturale.Et anco perche aiuta la digeſtione. Sono i Tordi molto gioueuoli a i macilenti, priui di ſangue,et in ſomma a quei che cercano riſtoro. Il Tordo fa col fango il nido nelle cime de gli arbori,egli è ben loquace, ma gli e particolarmente aſcritta la ſordità,onde ſi dice per prouerbio.Surdior Turdo. Aggripina moglie di Claudio Ceſare n'hebbe uno,che imitaua le parole humane ſecondo Plinio.I Tordi piacquero molto a Martiale,& ad Horatio.

BECCAFICHI.

Elettione. Che ſiano molto graſsi,nel tempo che i fichi,

i fichi, e uue sono ben mature, e che siano molti in numero.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, risuegliano l'appetito, masime a conualescenti, e sono cordiali.

Nocumenti. Nuocono a gli infermi, e masime a quei che hanno la febre, e fanno uenire tisichi i contadini.

Rimedio. Non si diano a questi tali, ma si seruino per i buon compagni, & sopra tutto, che siano assai.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottimi nel tempo, che le uue sono mature, per ogni eta, e complessione, ma nuocono a gl'infermi.

HISTORIE NATVRALI.

I Beccafichi sono nelle tauole de' Signori molto stimati, e con gran ragione, poi che sono al gusto tanto delicati, al digerir cosi ueloci, et al nutrire molto oportuni. Nõ grauano lo stomaco, se ben si mangiaßero a centinaia, anzi gli danno conforto ristoro, e forza. Similmente si vede per esperienza, che quando si mangiano assai Beccafichi, tutto quel giorno si sta allegro: per ilche conchiudo, che generino spiriti uitali, e che siano molto cordiali. E finalmente generano Vn'esquisito e molto lodato sangue. I Beccafichi, nel tẽpo de l'Autunno, si chiamano Ficedule, perche mangiano i fichi, & ne gli altri tempi sono detti Melamcoriphi, perche hanno negra la cima del capo. Sumq Melamcoriphus quod mihi fuscus Apex.

QVAGLIA.

Elettione. Che sia nutrita in paesi doue non sia l'Elleboro, che sia presa un'uccello di rapina, e che sia grassa, e ben frolla.

Giouamenti. Gioua solamente a melanconici, che per esser molto humida tempra la loro siccita. Nel resto piace a gelosi.

Nocumenti. Si corrompe subito nello stomaco, fa uenir la febre, e genera il tremore, e lo spasmo.

Rimedio. Alcuni dicono, che con l'Aceto, e col Coriandro, se gli leua la malignità, & altri biasmano a fatto.

Gradi. E calda nel fine del primo grado, & humida nel fine del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne i tempi freddi: ma nuoce a i uecchi, & a i paralitici, & a flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Quaglie sono in opinione di tutti gli scrittori, che generino lo spasimo, il tremore, & il male caduco, e però le biasmano in tutto, e per tutto, dicendo che nuocono alle complessioni temperate, & alle distemperate, che sono di difficil digestione, che dispongono i corpi alla generatione della febre, & in somma dicono che la carne loro sia peggiore di tutte l'altre. E questo dicono che auuiene, perche ella mangia l'Elleboro, & di quello si pasce, & anco di semi velenosi. Onde per fuggir questo dubbio; si potrebbono alleuare nelle case, con semi buoni & salubri. I

Greci

Greci chiamano la Quaglia Ortix, onde l'Isola di Delo principalissima nell'Acripelago, fu detta Ortigia, perche in quella furono ritrouate prima le Quaglie. La loro guida chiama Ortigometra. I Lattini la dicono Coturnix.

TORTORE.

Elettione. Che siano giouani, & auanti che si mangiano, s'ingrassino per alcuni giorni in casa, accioche perdano un poco di siccità.

Giouamenti. Danno ottimo nutrimento, presto si digeriscono, fortificano lo stomaco, assottigliano l'ingengo, accrescono il coito, e sono di buon sapore.

Nocumenti. Nuocono a i colerici, & a i melanconici, perche la loro carne ha in se molta siccita.

Rimedio. Auanti che si mangino, si deueno tenere in casa per alcuni giorni a cibare di cibi, che siano assai humidi.

Gradi. Sono calde, & secche nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Sono bnone ne i tempi freddi per i uecchi, & per i flemmatici, ma nuocono a i colerici, & melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Dice Galeno, che le Tortore giouini, e grasse danno buon nutrimento, ma le uecchie sono di difficil digestione, e generano sangue melanconico, e pero non si deueno mangiare, quando hanno passato l'anno: e sempre, se bē son giouini si pongano dui giorni morte all'aria della notte,

te, accioche siano piu tenere. Eßendo che sono di carne piu secca, che tutti gli altri uccelli, e cosi preparate fanno un'ottimo sangue, e sono di ueloce digestione, & accrescono il sangue à quei che n'hanno bisogno, e fanno bonissimo ingegno, secondo Auerroe nel 5. del Colliget. La Tortora si nasconde la Primauera, & perde le penne. Quando beue, non rimāda il capo in dietro: Viue otto anni, e si purga con la herba chiamata parietaria.

OVA.

Elettione. Siano di Galline giouani, grasse, e che siano calcate da i galli, e nate di fresco: perche il lor calore è piu forte, ilche si conosce dall'odore, e dal sapore.

Giouamenti. Nutriscono presto, & molto accrescono il coito, e lo stimulano, giouano à tisici, allargano, il petto, stagnano lo sputo del sangue, e chiariscono la uoce.

Nocumenti. Tardano la digestione, s'appresso subito si mangiano gli altri cibi, e fanno uenire le lentigini nella faccia.

Rimedio. Che si mangi solamente il rosso, & tra l'una, e gli altri cibi si ponga qualche interuallo di tempo.

Gradi. Sono calde & humide, ma temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Pur che siano fresche, sono buone in ogni tempo, ad ogni età, & per ogni complesione.

HISTORIE NATVRALI.

Non solo si lodano l'Oua delle Galline, ma anco quelle delle Perdici, e de' Fagiani. l'Ouo dun'animale in potenza, prodotto dalla superfluità di chi lo genera. La cui complessione è temperata, ancor ch'il bianco habbia del freddo, e'l rosso del caldo, e tutti dui dell'humido. Nutriscono presto per la sottilita della sua sostāza, e per il temperamento del suo liquore. Nutriscono molto, perche tutta la loro sostanza mutata s'assomiglia in tutto a i mēbri, per la conformità c'hanno con la natura humana. Il Bianco è freddo, e di dura digestione, e però si deue buttar via, se si cuocono senza scorza, e suffocate nell'Acqua, sono facili a digerire, come anco con la scorza meze cotte per sorbire, dette Tremule, ma se saranno assai cotte, dette sorbili, non nutriscono cosi bene cosi presto. Le dure generano la pietra nelle reni, e le frutte, e le arrostite causano molti mali. L'Oua nō fresche sono pessime.

CAPO.

Elettione. Che sia di animale temperato in complesione, e di eta mediocre, perche quando nasce, e troppo humido, e quando e uecchio, e troppo secco.

Giouamenti. Da grandissimo nutrimento al corpo, prouocano l'orina muoue il corpo, & accresce il coito.

Nocumenti. Ingrossa gli humori sottili, genera i grossi, graua lo stomaco, perche tardi si digerisce, & difficilmente passa.

Remedio.

Rimedio. Mangiando seco sapori fatti con senapa, come la mostrarda forte, ouero con altre cose molto aromatiche.

Gradi. E caldo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buone ne i tempi freddi, per i giouani, e per i colerici, ma non e buono per i uecchi, e per flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Capo per eßer composto di parti diuerse, e di grosso nutrimento perche il ceruello è tutto uiscoso, e tardi si digerisce, & ogni ceruello nuoce allo stomaco, & induce nausea, però quando vuoi mouere il uomito, da nel fine del pasto un poco di ceruello condito grassamente, che subito seguirà. e però la esperienza ha insegnato che si mãgi in principio. Il miglior ceruello è quello de gli animali secchi, e non humidi, e però è miglior quello de gli augelli, e massime delle montagne. Gli occhi sono parimente di natura acquea, cõposti de sette tuniche, tre humori, e sei muscoli, per la graßezza hãno in se uiscosità assai. La cotica, l'orecchie, il naso, & i labri sono cartilaginosi, onde generano sangue freddo, uiscoso, e fanno l'opilatione. Mangiandosi con Mostarda, o altro sapor forte diuentano migliori, ci è anco la lingua co' suoi muscoli, e le Gandule, dette. Animelle, fatte per la generatione dello sputo, questa è facile a digerirsi, e soaue al gusto. Le Gandule sono ancora nelle mammelle, e quando sono piene di latte, sono molto dilicate.

FEGATO.

Elettione. Che sia di oche ingrassate col latte ouero di gallina grassa, o di porco impastato con fichi secchi, auanti che si ammazza, ma che sia maschio, giouane.

Giouamenti. E delicatissimo al gusto, da un'ottimo nutrimẽto al corpo, e particolarmente sana quei che nel farsi notte gli macula la uista.

Nocumenti. Fatica lo stomaco, e l'aggraua, ritardano la digestione, massime se l'animale non è stato impastato come s'è detto, ouero e di molti anni.

Rimedio. Si cuoce bene, sin che sia consumato il sangue, che tiene, è in sua compagnia sia o Saluia, o Lauro, e poi sopra si ponga succo di cose Acetose.

Gradi. E caldo, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buono in ogni tempo ad ogni eta, & ad ogni complessione, pur che habbia le conditioni, che si sono dette di sopra.

HISTORIE NATURALI.

Il fegato di tutti gli animali quadrupedi vecchi e pessimo cibo, perche tutti si digerisce, difficilmente passa, e genera humor grosso. Per la soauita del gusto, & anco per l'altre cose, loda Galeno il fegato de gli animali, che sono stati impastati con farina, latte, e ficchi secchi, e di questi prime sono le Galline, ò Caponi: secondo sono l'Ocche. terzi sono i Porzi, ma io ci pongo nel terzo luogo il

Capretto

Capretto con sua licenza. Con l'impastura diuentano lo viscere di questi animali tanto migliori di se stessi, quãto che sono gli animali più delicati, e più soaui de gli altri. I Fegati de' Pesci grãdi, e nobili sono delicatìssimi al gusto, di presta digestione, e di ottimo nutrimento, et anco i golosi li bramano come boccone molto ghiotto.

TRIPPA.

Elettione. Che sia di animale grasso, morto nella sua piu bella eta ben pascolato, & essa sia molto ben purificata, netta, e grassa.

Giouamenti. A quelli che sentono grande ardore nello stomaco, e nel uentre, perche genera humori frigidi.

Nocumenti. A quei che patiscono le Varici, la Lepra, & altri mali.

Rimedio. Cuocendosi molto bene, e per lungo tẽpo a lesso, con Menia, & specie assai, accioche perda la sua durezza.

Gradi. E fredda, & secca nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questa e buona se non nei tempi freddi, per i giouani, & per quei che sono di calda complessione, e che molto si affaticano.

HISTORIE NATVRALI.

La Trippa e veramẽte cibo da persone che faticano e trauagliano assai il corpo, perche e piu dura della carne del suo animale. Ma se gli auuiene che ben bene se

cuoca,

cuoca, & che nello stomaco si digerisca: da gran nutrimento; ben che sia piu freddo del sangue, l'humore ch'essa genera, & anco piu crudo. La Trippa della Vitella si digerisce, e si cuoce piu presto, e meglio di quella di Vacina, ò cosi anco quella de' Capretti si sente al gusto tenerissima: onde diremo il primo luogo eßer di Capretti, il secondo di Vitella, il terzo della Vacca, quantunque ella sia dell' altre piu grassa, e piu saporita. Appresso Romani era mandato in essilio, colui, che ammazzaua il Bue, o la Vacca per mangiarsi la Trippa, che da Latini è detta Omasum.

TESTIGOLI.

Elettione. Che siano di Galli ingrassati, e non di quadruplici uecchi, ouero che siano di Agnelli, ò di Porci giouani, e grassi.

Giouamenti. Danno al corpo un'ottimo nutrimento, moltiplicano lo sperma, & accrescono il coito.

Nocumenti. Sono di tarda digestione, masime quei de gli animali uecchi, e grauano alquanto lo stomaco.

Rimedio. Cuocendosi prima con Pulegio montano, e sale, e poi facendosi fritti nel butiro fresco, o stuffati con sughi acetosi.

Gradi. Sono caldi, & humidi nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questi sono buoni ne' tempi freddi, ad ogni età, & complessione, eccetto che a i decrepiti, & a i flemmatici.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

La sostanza de'testicoli è simile a quella delle mammelle, ma è alquanto piu calda, per rispetto della sperma che essi generano. Quei de Galli impastati sono soaui al gusto, e di ottimo nutrimento. Anzi Auerroe disse, che Tantum nutriunt, quantum ponderant. I Porci si castrano, perche la sua carne diuenti piu saporita, et mãco humida. Ma i Tauri accioche siano atti all'agricoltura, atteso che non si poßono domare da gli huomini cosi facilmente. I Testicoli del Porco sono migliori di quei de gli altri quadruplici, e se bene sono un poco tardi a digerirsi, nondimeno danno poi un'ottimo nutrimento.

PIEDI.

Elettione. Che siano di Capretti, e di Agnelli, ò Vitella, ouero di altri animali giouani, che siano di molta fatica.

Giouamenti. Giouano a i colerici, e a chi ha il sangue sottile, fanno dormire, e nutriscono copiosamente, e saldano le uene rotte sul petto, e giouano a i tisici.

Nocumenti. Nuocono a quei che patiscono i dolori colerici, la Sciatica, & altri mali nelle giunture, perche generano humori uischiosi.

Rimedio. Cuocendosi bene a lesso, sin che siano disfatti, & poi apparecchiandosi con aceto, e Zafferano, se gli leua ogni malignità.

Gradi. Sono temperati nel caldo, ma humidi nel principio del primo grado.

Tempi

Tempi Etadi Complessioni. Sono buoni d'ogni tẽpo, per i giouani, & per i colerici, Ma fanno danno a i uecchi, a flemmatici, & a i podagrosi.

HISTORIE NATURALI.

Sono migliori i Piedi dauanti, perche cõ la fatica si fanno piu digestibili. Generano i Piedi humori vischiosi, & grossi, & il loro sangue è piu freddo di quello che genera la carne. Quãdo son ben cotti; si digeriscono assai presto, e sono di conueniente nutrimento, e se bene sono parti estreme priue di carne, nondimeno per il continuo moto, e gran fatica, che fanno, perdeno la durezza, e la viscosità, c'hanno i nerui, e gli altri membri che non durano fatica. Si prendano adunque i piedi de gli animali sudetti, & si cuocano assai, sino che siano disfatti, e poi ui si metta Aceto, e Zafferano, che perderãno la uiscosità, e si pona alla mensa, che faranno appetito.

CARPIONE.

Elettione. Sempre che si puo hauere, prendasi di qual si uoglia tempo, forma, e misura, che sempre e perfettissimo.

Giouamenti. Da ottimo nutrimento, e di esquisitissimo, e delicatissimo sapore. Talche di commun consenso egli e il piu nobile di tutti i pesci.

Nocumenti. Non apporta nessuna sorte di dãno, nocumento, se non che la carne sua presto si corrõpe, e però si deue cuocer subito.

Rimedio. Sia accarpionato, leuate le ſcaglie, e le budella, ſi fa ſtar nel ſale per ſei hore, poi ſi frige nell' oglio, e ſi bagna d'acetto, doue ſiano bollite ſpetie, e zafferano.

Gradi. E caldo temperatamente, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. E buono in ogni tempo, ad ogni età, & a qual ſi uoglia compleſsione.

HISTORIE NATVRALI.

Il Carpione non è ſtato conoſciuto ne da Greci, ne da Latini, ha la ſchiena tutta macchiata di color negro, fo co d'oro. Naſce ſolamente nel lago Benaco, detto volgarmente di Garda, ancora ch'alcuni ſe ne trouino nel lago della poſta, donde naſce il Fibreno, ma ſono piccoli, che non arriuano alla libra, ma quei di Garda ſono di ſei, o di otto libre. Partoriſce nel principio dell'eſtatè, e perche nelle budella non ſi troua altro eſcremento, che arena d'oro, ſi crede da molti, ch'egli d'oro ſi paſca, maſſime perche uiene nel fondo del lago. In ogni modo che ſi cuoca, è delicatiſſimo ſapore, e ſi conſerua con frondi di Lauro, Mirto, e Cedro.

TRVTTA.

Elettione. Che ſia groſſa del meſe di Maggio, e che ſia preſa in rapidiſsime acque, oue ſiano ſaſsi, & precipitij grandi, & non in laghi.

Giouamenti. Nutriſce ottimamente, ſi digeriſce preſto, e genera uno humor frigido che rinfreſca il fegato, e'l ſangue, e però è buona nelle febri ardenti.

Nocu-

Nocumenti. Subito si corrompe, e pero subito presa si ha da mangiare, nuoce a uecchi, & a chi ha stomaco debole.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua, e nell'aceto in portioni eguali, e si mangia con sapori acetosi, ouero si accarpioni, come si e detto.

Gradi. E frigida nel principio del primo grado, & humida nel fine del primo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne'tempi caldi, per ogni eta, eccetto per i decrepiti, & per ogni cōplessione, eccetto che per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

La Trutta non fu conosciuta da Greci, tra Latini Columella la chiama Piscis varius Santo Ambrosio la chiama Tructa. Eliano Trocta. Ausonio disse, Purpureisque salar stellatus tergora guttis. Ella è tutta macchiata di rosso, o di colore simile alla purpura, & alcuni luoghi hanno del negro. Quelle che nascono ne i laghi sono molto maggiori di quelle di fiumi. Sempre nuota contra acqua e saglie altissimi sassi. Quando è morta subito perde il sapore, e la bonta, onde subito conuiene mangiarsi. Dicono i golosi, che si deue cuocere nel brodo di un grassissimo Capone. Quelle de' laghi nuocono a gli infermi ma non quelle di fiumi, che come sassatili, e digestibili si concedono nelle febri ardenti. Accrescono lo sperma.

STVRIONE.

Elettione. Che sia preso nei fiumi, perche quiui si fa piu grasso, e piu saporito, che nel mare. Che

ſia di eſtade, e ſi mangi la pancia principalmente.

Giouamenti. Si ſtima nelle tauole per cibo lautiſsimo, e pretioſiſsimo, e che tẽga il primo loco, nutriſce aſſai, accreſce il coito, e rinfreſca il ſangue.

Nocumenti. Nuoce a gli infermi, & a i conualeſcenti, perche ha la carne graſſa, & genera humor uiſchioſo, che tardi ſi digeriſce.

Rimedio. Cotto a leſſo nell'acqua, & aceto, e poi mangiato con ſapor bianco, che ſia acetoſo, con un poco di canella dentro.

Gradi. E caldo nel principio del primo grado, e humido nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E buono ne' tempi caldi per ogn'uno, eccetto che per catarroſi, & per quei che patiſcono dolori nelle giunture.

HISTORIE NATVRALI.

Lo Sturione, quando è piccolo ſi chiama Porcelletta, o quando è grande ſi chiama Sturione, ma pero nõ ſono ſpetie differenti. Si troua in Mare, & i fiumi, perche dal Mare ua all'acqua dolce. Partoriſce l'eſtate, coſi in Mare come ne' fiumi. Non ſi paſce di peſci, ma di eſcremẽti; e di graſſezza, e di coſe minute, che troua: ſi piglia tutto l'anno non con hami a quali non ſi accoſto, ma con reti: Auanza di ſapore tutti i peſci di Mare, e di fiumi. Delle ſue oua ſalate ſi fa il Cauiaro, che ſi porta in mercãtie, e ſi mãgia cotto, e crudo, ſe ne fa aſſai nel mercato di Tana appreſſo il fiume Tanai, & e ottimo per ſuegliar l'appetito, e per far bere con guſto, e della polpa ſe ne fanno gli ſchenali che ſono ſalati, e ſecchi al fumo.

OM-

OMBRINA.

Elettione. Si deue mangiare specialmente ne i giorni caniculari, che è allhora più grassa, e piu saporita, e tra tutte le parti si loda piu il uentre.

Giouamenti. Dopo lo Sturione, è il piu nobile, e'l piu saporito pesce che si mangi. Da buon nutrimento, presto si digerisce, rinfresca il sangue, & cresce lo sperma.

Nocumenti. Nuoce allo stomaco freddo; & tardi si digerisce, quando non e ben cotta, e genera ostruttioni.

Rimedio. Cuocendosi a lesso nell'acqua, & aceto, e poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto piena di garofani, bagnandosi con molto oglio, & agresta.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi complessioni. E buona ne' tempi molto caldi, per i giouani, e per i colerici, ma nuoce ai uecchi, a i flemmatici, & alle persone otiose.

HISTORIE NATVRALI.

Questo pesce fu detto da Greci Sciena, che uuol dir Ombra, perche col suo veloce nuoto fuggendo, più tosto appare ombra che pesce. Quando è piccola pare tutta d'argento, ma quando diuien grande tiene il corpo sotto che pare d'argento lucido, & di sopra oscuro, & opaco, se ne sono uedute di 60. libre. Nasce, e uiue nel mare appresso i scogli herbosi, e uicino a i gorghi dell'acque, e nõ

entra nell'acque dolci. Mangia altri pesci, e sempre camina sola, e non in compagnia de altri, ancora che siano della sua spetie. Quando ha paura, nasconde solo il capo, e gli occhi.

TRIGLIA.

Elettione. Si deue elegger piu presto picciola che grande, che si digerisce meglio, e non sia presa in luoghi fangosi, ne in mari morti, ma in luoghi sassosi.

Giouamenti. E delicata al gusto, posta sopra i morsi de'velenosi animali li sana, e mangiata leua le malie fatte con mestrui di donne.

Nocumenti. La Triglia affocata nel uino, che sia beuuto, fa l'huomo impotente, e la donna sterile. E di dura carne, e tardi si digerisce.

Rimedio. Si cuoce sopra la craticola bagnandosi con oglio, e succo di Aranci, ouero fritta si condisce con aceto, specie, e zafferano, e cosi si conserua per molti giorni.

Gradi. E calda nel primo grado, e secca nel principio del secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne i tẽpi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quelli che hanno lo stomaco gagliardo, e per le persone che s'essercitano assai.

HISTORIE NATVRALI.

La Triglia è detta da Latini Mullus, e da Venetiani Barbone, si pasce di Alga, d'Ostreghe, e di pesci minuti, e' particolarmente di lepri marini, e però è consecrata a Dia-

à Diana; rare uolte passa il peso di due libre. Appresso i Romani antichi erano in grandissima stima le Triglie, e le pagauano molto care, per hauerne il fegato. E pesce marino, ma non nasce ne i mari de Settentrione, si troua anco ne' stagni di mare, ma quella e di cattiuo nutrimento. Si mantiene anco ne i viuari viua come gli altri pesci. Partorisce tre uolte l'anno, e pero e attribuita alla triforme Dea. Diche Oppiano. Accipiũt Triglę terno cognomina partu. Dicono i Cuochi, che la Triglia non si apre, ma perche resti intiera, basta che gli diano un bascio alla bocca La Triglia ha due barbe nel labro di sotto, pero e detta Barbone. Affogata nel Vino che si beue; fa uenire in odio il uino.

LAMPREDA.

Elettione. Che sia presa ne i fiumi al mese di Marzo, o di Aprile, che all'hora, e piu grassa, e la spinal midolla e piu tenera.

Giouamenti. E delicatissima al gusto, e pretiosissima nelle tauole, da ottimo nutrimento, & moltiplica lo sperma.

Nocumenti. Si digerisce un poco tardi, massime se non si cuoce bene, e si crede che nuoca a i podagrosi, & a a chi patisce ne i nerui.

Rimedio. Se si affoga dentro la maluasia, e se gli serra la bocca con noce moscata, e i buchi, con li garofani, e si cuoce in un tegame con nocciole, pane, oglio, e spetie, e Maluasia.

Gradi. E calda temperatamente, & humida nel primo grado.

Tempi Etadi Complesſioni. E buona d'ogni tempo, per ogni eta, & complesſione, eccetto che per i decrepiti, per i podragroſi, & per quei che patiſcono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

La Lampreda ha hauuto queſto nome: perche ſempre ſta leccando le pietre. Si troua in mare, e nei fiumi, perche nel principio della Primauera entra nell'acque dolci, & al principio dell'eſtade ritorna al Mare, nel fine della Primauera partoriſce doue ſi troua. Nell'eſtade la ſua ſpinal midolla, ch'è tutta ſenza ſpine diuenta durisſima, e pero in quel tempo non ſi deue mangiare. La ſua carne è di ottimo nutrimento, e nelle tauole è molto deſiderata. Da Latini e chiamata Muſtella, e da Greci Galaxia. Quelle che ſono groſſe, e macchiate ſi pigliano in alto mare, lontano del lito, e molto di rado ſi pigliano ne i fiumi, i Tedeſchi le chiamano Noue occhi.

DENTALE.

Elettione. Che ſia graſſo, & preſo nella coſta di Amalfi, ouero in Schiauonia, & acconciato in gelatina.

Giouamenti. Da copioſo nutrimento, ma s'e molto graſſo, non nutriſce tanto, e ſi digeriſce meglio. Stringe il corpo.

Nocumenti. E di tarda, e difficil digeſtione, & aggraua lo ſtomaco, masſime che ſia debole.

Rimedio. Cuocendoſi nell'acqua, con molto oglio, e ſale, ouero arroſto bagnandolo ſpeſſo d'oglio,

glio, e di Agresta, ouero facendosene la gelattina.

Gradi. E caldo nel primo grado e secco nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E cibo delicatissimo per l'inuerno, e per i giouani, e per i colerici, ma non per i uecchi, ne per i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i Dentali chiamati da Greci Sinodi, e da Latini Dentices, quando sono piccoli, nuotano, e uiueno separati, e solitarij dalla sua spetie: ma quando sono in età confirmata, stanno sempre in compagnia; e così ingannano i pescatori, che col cibo cercano prenderli, essi stando insieme, e ridotti in giro si danno il segno l'uno all'altro, e si ammoniscono, che nessuno vada a pigliar quel cibo; ma quei che uanno soli, facilmente si perdeno, il che è in prouerbio appresso i pescatori. Gli Schiauoni li tagliano in pezzi, e li cuocono con l'Aceto, Sale, e molto Zafferano, & in gelatina li portano tutto l'anno a uendere per Italia.

ORATA.

Elettione. Che sia presa d'inuerno, in alto mare non in altro tempo, ne in mare morto, si lodano quelle che sono prese ne i Mari di Leuante.

Giouamenti. Da copioso, & buono nutrimento, a chi la digerisce bene, e sana i ueleni naturali, & accresce il coito.

Nocumenti. E difficile da digerirsi, perche ha la carne molto dura, per chi ha lo stomaco debole.

Rimedio.

Rimedio. Cuocendosi in acqua,& oglio,con zafferano,specie,uua passa,& herbe odorifere, ouero su la craticola,o amarinata.

Gradi. Nel caldo è temperata,ma è secca nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E buona l'inuerno,perche e piu saporita,conferisce a i giouani,& a quei che sono di calda complessione,e di gagliardo stomaco,e di grande essercitio.

HISTORIE NATURALI.

L'Orata acquistò questo nome, perche ha le ciglia di color d'oro,e da Greci fu detta Chrysophrys,ma i fianchi sono di colore d'argento. E pesce di Mare,ma uiue appresso a i liti. Partorisce l'estate,vicino alle bocche de' fiumi: e sta mentre dura il feruore dell'estate, nascosta nel fondo delle acque per 60.giorni, come impatiente del caldo è stimata molto nelle tauole,e tenuta per pesce nobilissimo,e uiue solo di carne, d'altri pesci. Alcuni dicono che si troua ne i laghi,ma appreßo gli scrittori non se ne fa mentione. Sergio Orata fu il primo che conseruaße l'Orate ne i viuarij. Onde prese questo nome. Son questi pesci piu timidi de gli altri,perche si nascondono sotto le radici de gli arbori,che sono ne i liti,e col batter le frondi si spauentano,& si pigliano facilmente.

CALAMARO.

Elettione. Che sia picolino,& non grande perche è piu tenero,e piu presto si digerisce,e che non sia preso in mari morti.

Giouamenti. E delicatissimo al gusto, e molto stimato nelle tauole, accresce l'appetito, e da all'huomo molto, & buon nutrimento.

Nocumenti. Quando è grande, e difficil concottione, & particolarmente nuoce a i paralitici.

Rimedio. Si cuopre con la farina, e si frigge, e poi si asperge con succo d'Aranci. Meglio si cuoce in acqua e uino al pari, oglio, pepe & herbe odorifere, col suo succo.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Quando è picolino, e buono d'ogni tempo, e per ogni persona, ma quando è grande, ricerca uno stomaco gagliardo, perche e di dura digestione.

HISTORIE NATVRALI.

Il calamaro si troua in tutti i Mari e si chiama da Greci Theutis, e da Latini Loligo, è senza sangue, come anco sono tutti i pesci molli, quali tutti hanno il capo tra il uentre e li piedi. Ha otto piedi, et è senza uiscere, come gli altri molli. Ha un'humor negro simile all'inchiostro, dentro una uescica, ilquale quando ha paura, esce fuori, come auuiene a gli huomini timidi, che se li moue il corpo, e questo humore, e detto da Greci Tolon, e la uesica Micona, cosi intorbida l'acqua, e fugge i pescatori. la femina ha due budella, che seruano per mamelle, e fa l'oua, ilche non ha, ne fa il maschio. Non si troua in acqua dolce. Non camina, ma solo nuota come la sepia ouero uola sopra l'acqua come Rondini. Mangia i Cefali, & Pesci molto grandi.

SPIGOLA.

Elettione. Che ſia candidiſsima, e molliſsima, e ſi chiama Lanari, e che ſia preſa nel Teuere, tra li duoi ponti, d'innerno, e ſpecialmente del meſe di Gennaro.

Giouamenti. E di ſapore delicatiſsimo, e molto grata nelle tauole, e rinfreſca aſſai, generãdo humor freddo, e ſottile di ſoſtanza.

Nocumenti. Nuoce quando e grauida, perche genera molti eſcrementi, & in ogni tempo per eſſer aſſai humida, nuoce a i catarroſi.

Rimedio. Cuocendoſi ſopra la craticola, a fuoco lento, bagnandoſi con oglio, aceto, e ſale, ouero in acqua, & aceto, è poi mangiandoſi con ſapor bianco Acetoſo.

Gradi. E fredda, & humida nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Il tempo della ſua perfettione è il meſe di Gennaro, onde ſi dice per prouerbio. Gennaro ſpigolato, & allhora conferiſce ad ogni età, e compleſsione.

HISTORIE NATVRALI.

La Spigola ſi chiama da Greci Labrax, & Licos, in Toſcana Ragno, in Venetia uarolo, in Genoua Lauazzo, in Napoli Spinola, ha la lingua d'oſſo, una pietra nella teſta, & il cuore triangolare, naſce nel mare, ma entra ne' fiumi, e nuota quaſi ſopra l'acque, partoriſce due uolte l'anno, ma l'ultimo parto è di poca vita. Mangia carne d'altri peſci, è rapace, uorace, e crudele, rode la coda

de

de Cefalo, col quale ha scambieuole inimicitia, e eccetto che il Giugno, il Luglio, e l'Agosto, nel qual tempo viueno insieme con grandissima concordia. Quando è circondato dalle reti, con la coda, ara, e caua l'arena, e così abbassandosi fugge la rete. Quando è ferita dall'hamo; fa la ferita maggiore, e caua l'hamo, e finalmente è ammazzata da gambarelli, che molti n'ingiottisce, & essi col corno acuto, che hanno in fronte la feriscono, Da Latini è detta Lupus.

CEFALO.

Elettione. Che sia preso in mare, non fangoso, ma arenoso, e sassoso, e che il lito guardi Settentrione, che non sia grauido, ne grasso, perche questi sono senza sapore.

Giouamenti. E delicato al gusto, & il brodo doue egli è cotto, muoue il corpo, da buon nutrimento, & il suo fiele sana i dolori de gli orecchi.

Nocumenti. Nuoce allo stomacho, quando e di acqua fangosa, non si digerisce, e genera tristi humori, e molti escrementi.

Rimedio. I grossi cuocono a lesso ouero si fanno rosto, i piccioli si frigono. Co i primi si cuoce l'origano, e con quelli ultimi si pone il succo di Aranci.

Gradi. E frigido nel primo grado, & humido nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Questo e cibo per l'Autunno, e per l'Inuerno, ma ricerca giouentù, complessione calda, stomaco gagliardo, e grande essercitio.

HISTORIE NATVRALI.

I Cefali tutti si chiamano digiuni, non perche nõ prendano nutrimento, ma perche non mangiano per cibo cosa che sia animata, onde non si mãgiano l'un l'altro, ma ne tan poco nessuna sorte di cane, onde non con la carne, ma col pane si prẽdano, si pascono d'Alga à Arena, e nõ uanno all'hamo, c'habbia carne. S'ingrauidano di Decembre, portano 30. giorni, e partoriscono una uolta l'anno, alle bocche di fiumi. Delle sue oua salate si fanno le Bottarghe, dette da Greci Oatarica, l'oua, & i parti piccoli nõ sono toccati da altri pesci, ma quãdo sono cresciuti, sono insidiati da tutti, Si trouano in tutte l'acque, e le gran pioggie li fanno diuentar ciechi. La Lussuria li fa pigliar facilmente, e quando hanno paura; nascondono il capo credendosi esser tutti nascosti, e sicuri.

LACCIA.

Elettione. Che sia presa in acque dolci, e non in Mare, perche in fiume si fa grassa, tenera, e saporita, & sia di Aprile, o di Maggio, e sia piena d'oua.

Giouamenti. E delicata al gusto, e da assai nutrimẽto al corpo, e prouoca il sonno. Ha in capo una pietra, che gioua alla quartana.

Nocumenti. Nuoce quando e presa in Mare, perche ha la carne dura, e nuoce ancora a chi ha lo stomaco debole, perche genera flemma.

Rimedio. Se si cuoce nell'acqua con aceto, e sale e si mangia con sapone acetoso, ouero si fa arrosto bagnata con aceto, & oglio col finocchio, o saluia, ò ros-

ò rosmarino.

Gradi. E fredda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Ogni uolta che questo pesce sia preso in fiumi, e che sia nel tempo della primauera, conferisce a ogni eta, & complessione, in mediocre quantita.

HISTORIE NATVRALI.

La Laccia fu detta da Greci Thrissa, da Venetiani Chieppa, da Napolitani Alosa, & da Ausonio Aloso, se non fusse la moltitudine dello spine, nõ crederebbe ad altro pesce, tanto e ella saporita, massime quelle che si pigliano nel Teuere, dopo queste sono quelle dell'Arno, et vltime sono quelle del Vulturno. Quelle di Mare sono uride, & secche, e dure, ma come entrano ne' fiumi, subito diuengono grossissime, & al principio di Giugno tornano nel Mare a partorire. Ne' fiumi non si trouano, se nõ piene d'oua, o di seme, che si dice latte, I Latini la chiamano Clupea, le migliori sono quello d'Oua.

TONNO.

Elettione. Che sia giouane, che sia del mese di Settembre, e si deue prendere piu tosto la carne magra, che la grassa.

Giouamenti. La sua carne sana i morsi de' cani rabbiosi. Il suo uentre, che e grassissimo, come quello del Porco, e molto desiderato nelle tauole.

Nocumenti. Genera molto escremento, tardi si digerisce, accresce la flemma, e graua lo stomaco.

Rimedio.

Rimedio. Quando è conſeruato con ſale ſi fa migliore, e freſco ſi cuoce ſu la graticola con Aceto, Coriandro, ſale e molte ſpecie.

Gradi. E freddo nel primo grado, & humido nel ſecondo.

Tempi Etadi Compleſſioni. Non ſi deue mangiare, ſe non l'Autunno, e l'Inuerno da i giouani, e da i colerici, e da quei, c'hanno buono ſtomaco, e che fanno molto eſſercitio.

HISTORIE NATVRALI.

Il Tõno è detto da Greci Thynnos, e da Latini Thynnus, ne i giorni caniculari è moleſtato da un vermicciuolo, come Tafano, e però in quel tempo ſi ha da fuggire, vſa il coito nel meſe di Febraro, e partoriſce nel ſolſticio dell'eſtate, ſolamente in Ponto, e non altroue: & in pochi giorni creſce, perche tutti i peſci preſto creſcono, e maſsimamente in Ponto. Quando naſce; ſi chiama Cordilla, poi Limoſa, poi Pelamide, e come ha finito l'anno; Tonno. E crudele, perche mangia i propri figliuoli, vede piu con l'occhio deſtro che col ſiniſtro, mangia ſolamẽte carne, e ghiande. Tanto creſce che crepa, e non uiue ſe nõ dui anni al più, della ſua carne ſalata ſi fa la Tonina, e'l Tarantello, e l'oua ſi ſalano, e ſe ne fanno Bottarghe. Non ha ſe non vn'occhio, e però nuota con quella parte doue ha l'occhio buono, verſo terra.

TENCA.

Elettione. Che ſia femina, e non maſchio, e preſa in fiume, ouero in lago non fangoſo, e che non

ſia

sia tempo d'estade, ma di Autunno, o d'Inuerno.

Giouamenti. Sono al corpo di poco, o nessuno gio uamento, ma tagliate per la lunghezza dalla schena, et applicate alle piãte di piedi leuano l'ardor delle febri.

Nocumenti. Si digeriscono tardi, grauano lo stoma co, e sono di cattiuissimo nutrimento, massime ne' giorni caniculari.

Rimedio. Cuocendosi con aglio, e herbe odorate, e specie; al forno, o cõ oglio cipolla, e uua passa, o rouer sciata, & empita cõ Menta, aglio, Petrosello, & aceto.

Gradi. E fredda, & humida nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E cibo de usarsi in tempi freddi, da i giouani, da i colerici, & da quei che s'af faticano.

HISTORIE NATVRALI.

La tenca non è nominata da gli antichi, forsi perche fosse plebeo pesce, come si dice solazzo del volgo, Solo Cicerone nel libro de Claris Oratorib. fa mentione di un' oratore Piacẽtino, ilqual per esser molto faceto, fu detto per sopranome il Tenca. Non si trouano mai in Mare, ma ne fiumi, o nelli laghi, e queste per il piu puzzano di fango, ma quelle di fiumi, non si pigliano tutto l'anno ma di Autunno sono piu grasse, sono poco stimate da chi ha bita la Marina, ma molto da gente di Terra. Sono cibo da persone che molto faticano, e che hanno buono stoma co, e però dal Maggio sino al Nouembre sono tristissimo cibo.

LVCCIO.

Elettione. Che sia di fiume, s'è possibile, ouero di laghi, che non siano pieni di fango, che sia grande, fresco, & grasso.

Giouamenti. Da molto nutrimento, & le sue mascelle abbrusciate, & fatte in poluere, e beuute in uino al peso di uno scudo rompeno la pietra.

Nocumenti. E di dura digestione di cattiuo nutrimento, & aggraua lo stomaco moltiplicando la flemma.

Rimedio. Cuocendosi a lesso insieme con herbe odorifere, e con oglio, & poi mangiandosi col sapor bianco, ouero arrosto su la graticola con Origano, & Aceto.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo è pasto greue, e però conuiene l'inuerno a i giouani, a i colerici. Ma quando e preso in fiume, è molto manco nociuo, e più digestibile.

HISTORIE NATVRALI.

Il Luccio, si come sempre con la Tenca uiue, e si prende, cosi ancor'esso da gli antichi nõ è stato nominato. Nõ si troua in Mare, e ne' fiumi pocchissimi, e rari, ma ne' laghi, e ne' stagni sono copiosissimi, e stanno volentieri in luoghi fangosi. Nel Teuere non se ne pigliano dieci l'anno, e quelli sono teneri quanto è il latte; Il Luccio partorisce di Maggio, e si piglia d'ogni tempo. E carniuoro, atroce, e crudele, mangia gli altri pesci, e massime della sua spetie,

specie, sana le sue ferite col toccare la Tenca. Et cattiuo per gli infermi, contra i Medici da dozina, che ardiscono di darlo con poco giudicio, & manco discrettione.

ANGVILLA.

Elettione. Che sia del mese di Marzo, o di Aprile, presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera un poco di uentosita, massime se ne mangia la sua spina, & ha ancora dell'humido.

Remedio. Cuocendosi su la graticola, dentro un foglio di carta con oglio, petrosello, & coriádoli, o con sale, & Origano per alcuni pochi giorni conseruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado, & humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi Complessioni. Nel tempo della primauera questa conuiene a tutte le etadi & a tutte complessioni, purche non se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATVRALI.

L'anguille sono desiderate nelle tauole, per esser al gusto sopra modo soaui, e delicate, si generano senza ouo, e senza coito, perche ne' stagni seccata l'acqua, si generano subito che è piouuto: uiueno, e si nutriscono di pioggia. In

Mare, nascono appresso le bocche di fiumi ou'è l'Alga, e ne'stagni appresso le ripe. Si trouano in tutti i laghi, & in tutti i fiumi, si dilettano stare nell'acqua chiarissima altrimente nella torbida subito muoiono si come ancora in poca acqua s'affogano, come gli animali che inspirano aria s'affogano, se in poca aria si rinchiudeno. Il giorno dormeno, e l'una mangia l'altra. Atheneo dice hauer visto in Arethusa appresso Negroponte l'Anguille domesticate con gli annelli d'oro, e d'argento a gli orecchi, e prendere il cibo dalle mani di chi lo porgeua: uiueno otto anni, e sei giorni fuor dell'acque, se spira Tramōtana. Riferisce Atheneo, ch'in una cena, oue era una bellissima Anguilla, fu detto da uno de' conuiuanti. Tu sarai l'Helena di questi conuiuāti. Tu serai l'Helena di questo cōuiuio, & io saro il Paride. In Boetia si sacrificaua alli Dei. Archestrato lo chiamo Regina, e guida della uolupta. Nelle Anguille non ci è maschio, ne femina.

SARDA.

Elettione. Che sia del mese di Marzo, o di Aprile presa in Mare arenoso, e non fangoso, e che subito presa sia cotta.

Giouamenti. E di delicatissimo sapore, da buon nutrimento, e col sale conseruasi lungamente, e diuiene ottima per lo stomaco contra le flemme.

Nocumenti. Genera un poco di uētosità, massime se si mangia la sua spina, & ha ancor dell'humido.

Rimedio. Cuocendosi su la graticola, dentro un foglio di carta con oglio Petrosello, & coriandoli, con sale, & Origano per alcuni pochi giorni con-

seruan-

seruandosi.

Gradi. E fredda nel principio del primo grado & humida nel fine del medesimo.

Tempi Etadi Complessioni. Nel tempo della primauera questo conuiene a tutte l'etadi, & a tutte le complessioni, pur che non se ne mangi troppo quantità.

HISTORIE NATVRALI.

La Sarda è molto conosciuta, perche in ogni luogo si troua, ò fresca ò salata, quãdo è piccolina, si chiama Mẽbrada, poi Sardina, e poi Sarda, ma solamente in Mare viue, e si piglia, quando è Sardina si sala, e uolgarmẽte si chiama Alice, ouero Anchio partorisce due uolte l'anno, e quando entra in Ponto, non ritorna a dietro, ma entrando nel fiume Istro, e per i luoghi sotteranei, e meati di quello passa nell'Adriatico. Si gode dello strepito, della musica, e con quello si vede saltare, & uscire del Mare, e pigliasi cõ le foglie della Bieta. Le Sarde salate risuegliano l'appetito, e nettano lo stomaco della flemma, e però se ne da tal uolta a i conualescenti per primo pasto.

FRAGOLINO.

Elettione. Se bene e buono d'ogni tempo, nõ di meno e migliore l'inuerno mangiato con tre conditioni, che sia fresco, fritto, e freddo.

Giouamenti. Ha la carne tenera, saporita, facile a digerirsi, genera buon nutrimento, & e molto salutifero a chi l'usano di continuo.

Nocumenti. Cuocendosi fritto, e condendosi

con succo di Aranci, e Pepe, ouero arrosti to si mangi caldo col succo di Agresta.

Gradi. E temperato nelle qualita attiue, ma e humido nel primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo pesce, e migliore l'inuerno, ch'in altri tempi a tutte l'etadi, & complessi one, pur che si mangi in conueniente quantita.

HISTORIE NATURALI.

Il Fragolino, ch'è di color rosso, simile alle Fraghe, fu detto da Greci Erythrinos, a Venetia si chiama Arbore, e da Latini Rubeli. E pesce di Mare, ne si troua in acqua dolce, ma si bene appresso i liti del Mare: e subito ch'è nato, si uede pieno d'Oua, e perche tutti si ueggono esser ad un modo, però si crede, che siano tutte femine, e questa grauidezza si uede l'estate, e però sono migliori l'inuerno. Eglino mangiano carne d'altri pesci, e massime di Gambarelli, e non sono uagabondi, ma uanno in compagnia de gli altri della sua spetie. Sono riputati per saporitissimi, e per nobilissimi.

OSTREGA.

Elettione. Che non sia presa in luogo fangoso se si puo, piglisi di quelle che sono nate su i fundi de' nanilij uecchi, sia di mesi c'hanno la R, e siano mangiate fresche.

Giouamenti. Ha un certo succo salato, che moue il corpo piu gagliardamente di tutti gli altri testati, risueglia l'appetito, & accresce il coito, ma

poco nutrisce.

Nocumenti. E un poco difficile a digerirsi, e la sua carne nei stomachi freddi accresce la flemma e ci fa ostruttione.

Rimedio. Apparecchiandosi con Pepe, oglio, e succo di Aranci acetosi, dopò che e cotta su la bragia auuertendo che non si ha da lessare.

Gradi. E calda nel primo grado, & humida nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. E salutifera nei tempi freddi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo stomaco molto gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

L'Ostraga non ha testa, ma nella parte di sopra ha il meato, per ilqual manda fuora gli escrementi, non è maschio, ne femina, ma da una sola banda produce un'Ouo, donde esce un'humor prolifico, e secondo, in forma di latte. Nasce nel fango, ch'incomincia à putrefarsi, ouero nella schiuma, che lungamente si ferma intorno i nauilij. Non può uiuere fuori dell'acqua, quãtunque non riceua in se aria, ò altro humore: non si puo mouere da luogo a luogo, se ben sia staccata, nõ ha senso, ma secondo il moto della Luna si accresce, e si diminuisce. Si gode della peregrinatione, e d'eßer portata in acque lontane, e particolarmente alle bocche di fiumi. E desiderata nelle tauole di Principi, e si troua di uarij colori. Nei mesi che non hanno la R, non è buona, perche va in amore, & perde il sapore, l'Ostrega fu chiamata dagli antichi delitiosa, & schiumosa. Le piu lodate erano quelle dal lago Lucrino.

GRANCHIO.

Elettione. Che ſia preſo appreſſo i fiumi, o altre acque dolci, perche ha piu uirtu del marino, ſia di Primauera, o di Autunno, & a Luna piena.

Giouamenti. Gioua a i Tiſici, & a quei che ſono morſicati da' cani rabbioſi, moue l'orina, accreſce il coito, purga la renella, e nutriſce aſſai.

Nocumenti. La ſua carne è un poco difficile a digerire, e genera humor groſſo, e flemmatico.

Rimedio. Cuocendoſi bene ſu la bragia uiua, & poi mangiandoſi con Pepe, e con Aceto forte.

Gradi. E freddo nel ſecondo grado, & humido nel primo.

Tempi Etadi Compleſſioni. E buono ne i tempi caldi per i giouani, e per i colerici, & per quei che hanno lo ſtomaco molto caldo.

HISTORIE NATVRALI.

Il Granchio fu detto da Greci Carcinos, egli non hà coda, ma il corpo rotondo, e perche e ſenza teſta, ha nel petto tutti gli inſtromenti de' ſenſi. Ha gli occhi che guardano per ſtorto, e la zampa deſtra piu grande della ſiniſtra. Vſa il coito con la bocca, e dalle parti dinanzi: camina all'indietro coſi uelocemente come innanti, mẽtre ſta in terra, ua per le cauerne, è dilũga vita, e nel principio della Primauera, depone la ſcorza. Mentre ſi cuoce diuenta roßo, e del ſuo corpo morto naſce lo Scorpione. Di natura molto ſimili ſono anco i Gambari, de' quali non hãno parlato gli antichi, & i Gãbarelli nominati Squil-

le piccole.]*In Venitia sono i Granchi ne i liti di fiumi di tanta velocità, che difficilmente si possono pigliare.*

LVMACA.

Elettione. Che sia colta in luoghi montagnosi, che sia lontana da paludi, che habbia pasciuto herbe odorifere, sia purgata, sono anco buone quelle delle uigne.

Giouamenti. Gioua allo stomaco, & e grata al gusto, nutrisce assai, e ottima per i Tisici, & smorza l'ardore della colera, a la sete, prouoca il sonno.

Nocumenti. Si digerisce tardi, e facilmente si conuerte in flemma, e nuoce a chi patisce di Ranella.

Rimedio. Cuocendosi bene in compagnia di herbe odorifere come Menta, Petrosello, e Calamento, e con Aglio, e con Oglio, ma che sia molto ben cotta.

Gradi. E fredda, nel primo grado, & humida nel secondo.

Tmpi Etadi Complessioni. E buona ne i tempi freddi, quando e ben purgata, per giouani, per i colerici, & per quei c'hanno il calor naturale gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

La Lumacha si sa ch'usa il coito, ma se di coito si generi, o di putrefattione, ancor è in dubbio appresso gli scrittori, sta nascosta nel tempo dell'inuerno, e nella boca sua fa un coperchio tanto duro, che pare che sia di Gesso, e queste cosi coperchiate sono le migliori di tutte l'altre.

Antica-

Anticamente erano tanto grate nelle tauole, che le conseruano ne i uiuari, e le ingrassauano con Sapa, Farro, & altre cose. Auertasi sopra tutto che siano colte in luoghi che non siano fangosi, e che non habbiamo mangiato herbe cattiue. Di ciò sara giudice lo Odorato, e'l gusto; come non puzzano, non hanno cattiuo sapore, e siano ben purgate, ben apparecchiate, e ben cotte, non sono di cattiuo nutrimento. Il suo succo muoue il corpo. Le migliori sono quelle che si colgono negli Spinetti.

TESTVDINE.

Elettione. Che sia grossa, piena di oua, e di buoni cibi pasciuta nella casa auanti che si mangi.

Giouamenti. Da grandissimo nutrimento, gioua grandemente a i Tisici, & a gli estenuati.

Nocumenti. E di tardissima digestione, genera sangue grosso, e flemmatico, e fa gli huomini pigri e dormigliosi.

Rimedio. Cuocendosi tanto che sia benissimo cotta, e buttando uia la prima, e la seconda acqua, & apparecchiandosi con herbe calde, e con spetie.

Gradi. E fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne'tempi caldi per i giouani, per i colerici, e per quelli che durano grandissima fatica, ma uuole esser ben cotta, e ben apparecchiata.

HISTORIE NATVRALI.

Nessuno animale, c'habbia le pēne, le squamme, e la scorza,

scorza, ha le reni, se non la Testudine, laquale ha la carne di tanta viuacità, che se bene se le taglia il capo, e se le caua il Cuore, nondimeno soprauiue per molto spatio di tempo. Fà un fischio breue, e sottile. Partorisce l'oua cõ dura coperta, e di dui colori, come sono quelle de gli augelli; le sepelisce in terra, e spesso uisitandole le coua, & in capo di un'anno fa uscir fori la sua genitura. Della sua carne cotta se ne fa un Pesto per gli infermi, ch'è di grãdissimo nutrimẽto, e rinfresca assai, et gioua, a gli hettici.

TELLINE.

Elettione. Che siano grandi, che si aprino facilmẽte, che siano ben purgate dall'Arena.

Giouamenti. Quando sono fresche, la lor decottione fa lubrico il corpo, e prouoca l'orina: le salate fanno una cenere, che non lascia rinascere i peli.

Nocumenti. La loro carne e di tarda digestione, graua il stomaco, fa uenir la sete, e stringe il petto.

Rimedio. Cuocendosi con uino, con Petrosello, e con altre herbe odorifere, e con spetie.

Gradi. Sono calde nel primo grado, & secche nel secondo.

Tempi Etadi Complessioni. Sono buone ne i tempi freddi, per i uecchi, per i flemmatici, e per quei che trauagliano assai.

HISTORIE NATVRALI.

Delle Telline ne fecero breue memoria gli antichi crittori, con dire, che le fresche solueno il corpo, e le sala

te

te fatte in poluere, e mescolate con liquor cedrino non lasciano rinascere i peli, ma a tempi nostri non si uede che sia in uso di salarle. Si pongono nell'acqua fresca, e quiui si lasciano stare un giorno, o dui, che così deponeranno tutta l'Arena c'haueranno, il uino cotto con esse le fa più grate al gusto, e leua loro anco ogni humidità, massime se ui si aggiungono herbe odorifere. I fanciulli giocando con le scorze ne fanno fischietti. Gli Spagnuoli le Chiamano Brign igois:

RANOCCHIE.

Elettione. Che non siano terrestri, ma nate, & habitanti nell'acque, che siano grosse, e ben formate, e non generate nel tempo della pioggia.

Giouamenti. Cotte lesse con oglio, e sale e mangiate, sono la theriaca de' veleni di tutte le serpi, la decottione fatta con acqua, & aceto gioua a i dolori de' denti.

Nocumenti. Sono di dura digestione, grauano lo stomaco, & accrescano le flemme, & il loro nutrimẽto è cattiuo.

Rimedio. Che siano ben cotte, e poi apparecchiate con sapor fatto di herbe odorifere, e calde, e con vn poco di Aglio.

Gradi. Sono fredde nel secondo grado, & humido nel primo.

Tempi Etadi Complessioni. Si deueno usare nei tempi caldi da i giouani, da i colerici, & da chi fa grãde essercitio, ma non da i uecchi, ne da i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Le Ranocchie hannò lingua, e voce, e fanno l'oua donde escono neri, e minuti pezzuoli di carne che non sono altro che occhi, e coda: questi crescendo, si formano le gambe, e l'altri parti uiueno solamente sei mesi, e poi si conuertono in fango & rinascono all'acque di Primauera quell'isteße, che prima erano nate. Hanno dui fegati. Vsano il coito di notte, stando il maschio di sopra. Nelle Isole di Cirene, e di Serifo son mutole. Quando molto stridono, significa mutatione di tempo. Riferisce Plinio al capitolo 29. del libro 8. ch'in una Citta di Francia i popoli furono scacciati dalle Ranochie. Percioche queste bestie crebbero in tanta quantita, che i Cittadini furono costretti abbandonare la Citta.

PEPE.

Elettione. Che i grani non siano uani, marci, e leggieri, ma freschi, grauissimi, pieni, neri, ne troppo crespi, che tutti questi segni mostrano, che egli sia maturo.

Giouamenti. Aiuta la concottione, risueglia lo appetito, caccia la uentosita, fortifica lo stomaco, e riscalda gagliardamente i nerui, e i lacetti, fa orinare, consuma la flemma.

Nocumenti. Nuoce alle persone, che sono di calda cõplessione ne i tempi caldi, & in paesi caldi cõsuma lo sperma, infiamma il sangue a chi troppo l'usa.

Rimedio. Vsandosi in poca quantita ne i tempi

freddi,

freddi, e sopra i cibi freddi, & humidi, e che non sia pe stato troppo sottile.

Gradi. E caldo & secco nel fine del terzo grado, e quasi partecipa del quarto.

Tempi Etadi Complessioni. E buona ne i tempi freddi per i uecchi, & per i flemmatici, & catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Pepe acerbo si chiama bianco, & il maturo si chiama negro, ilquale si coglie in India del mese d'Ottobre, e lo seccano al Sole, spargendolo sopra alcune stoie fatte di Palma, si che diuenta negro e crespo, ilche si fa in tre giorni. Tutto il Pepe riscalda, prouoca l'orina fa digerire, tira, risolue, e leua le caligini de gli occhi, fa partorire, Posto ne i luoghi naturali delle Donne subito dopo il coito, impedisce l'ingrauidarsi. Composto in Lettouaro gioua alla tosse, & a tutti i difetti del petto. Masticato con l'uua passa purga la flemma della testa, conserua la sanità, muoue l'appetito, e fa digerire.

CANELLA.

Elettione. Che sia piu fresca ch'è possibile, ilche si conosce dall'odore, che sia gagliardissimo, e soauissimo, dal sapore che sia acutissimo, e dal colore che ti ri al rosso.

Giouamenti. Prouoca l'orina, resiste a i ueleni, corrobora il ceruello, e tutte le uiscere, chiarisce la uista, ne lascia putrefare gli humori cattiui.

Nocumenti. Non si deue usare da'colerici, ne

in tempi, ne in paesi caldi, perche il troppo uso infiāma le uiscere, & il sangue.

Rimedio. Prendendosi per condimento di cibi flemmatici, ne i tempi freddi, & in poca quantità.

Gradi. E calda, & secca nel terzo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Conferisce ne i tempi freddi a i uecchi: a quei che sono di fredda complessione, & c'hanno lo stomaco debole.

HISTORIE NATVRALI.

La Canella s'usa in difetto del vero Cinamomo, ilquale a questi tempi non si porta alle nostre parti, se non poco, & stà appresso Principi grādi. Questa ha in se l'Aromaticità, la stitticità, e l'acuità, & però fortific a tutti i membri, gioua alla tosse, & a gli altri difetti del polmone, appre l'oppilationi, e conforta il fegato. e lo stomaco, consumando l'humidità che ci ritroua, e sana le morsicature de' uermi uelenosi, aiuta la digestione, e scaccia la uentosità, conforta il cuore, fa buon fiato, e moltiplica il latte, e lo sperma. Purga, conforta, & aiuta la testa,

GAROFANI.

Elettione. Che siano di odore perfettissimo, e di sapore esquisitissimo, perche questi sono segni di freschezza.

Giouamenti. Fortificano tutti i membri principali, e in spetie lo stomaco, sanano il flusso, e fermano il uomito, e leuano il puzzore del fiato.

Nocumenti. Nuocono a'colerici l'estate, & anco fanno amare le uiuande, quando si pongono in

molta

molta quantità.

Rimedio. Se si usano in poca quantita da flemmatici,ouero in tempi freddi,ne in cibi humidi.

Gradi. Sono caldi, & secchi quasi nel terzo ordine.

Tempi Etadi Complessioni. Sono ottimi nel tempo dall'Inuerno per i uecchi,per i flemmatici, & per quei che sono catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

Nascono i Garofani in Oriēte in alcune Isole del Mare d'India,e si portano a noi per la soauità del loro odore,confortano la uirtù digestiua,e fanno ottimo fiato, leuando la nausea,e l'inappetenza. Fanno il Cuore robusto,e moltiplicano gli spiriti. Beuutone quattro dramme con il latte aumentano mirabilmente le forze di Venere Assottigliano la uista, e leuano i fiocchi, e le nuuole de gli occhi. Per cogliersi si mettono sotto gli alberi stoie di Palma,e poi gli alberi si batteno con le canne.

GENGEVO.

Elettione. Che sia fresco,e non consumato dal tempo; ilche dal buon odore, & acuto sapore si comprende,& anco che quando si spezza, non faccia poluere.

Giouamenti. Caccia la uentosità,riscalda, ma piu tardi del Pepe, e ottima per chi ha lo stomaco freddo,prouoca il coito,consuma le flemme, e chiarifica la uista.

Nocumenti. Non e buono nei tempi, e paesi caldi:

caldi: ne per chi ha calda compleſsione, perche infiā-ma chi troppo l'hà in uſo.

Rimedio. Quando e freſco, ſe ſi condiſce col mele, diuenta ottimo per i uecchi, e per riſcaldare, ouero ſecco ſe ne uſi in conueniente quantità.

Gradi. Quando e freſco, e caldo in terzo grado, & humido nel primo, ma quando e ſeccato diuenta ſecco nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Compleſsioni. Gioua uſarlo ne' tempi molto freddi a i uecchi, a i flemmatici, & a quelli che abondano di molta humidità, & uentoſita.

HISTORIE NATVRALI.

Il Gengeuo, quando e freſco, hà molta humidità il che ſi conoſce, ch' egli facilmente ſi corrompe, e queſto è cauſa, che non riſcalda coſi preſto, come fa il Pepe, alqual ſi raßomiglia poi nell' altre virtù. Il Gengeuo, che freſco ſi cōdiſce in Oriente; e molto buono per moltiplicar il latte, lo ſperma, e per accreſcere il coito: e coſi anco per dar forza ad uno ſtomaco debole, leua l'oppilatione, e gioua alla teſta, e fa penetrar preſto il cibo. Si porta il Gengeuo da Calecut, Città famoſiſſima dell' India, freſco, e condito con Zuccaro, o con Mele, e ſi ſerua per gli uſi ſopradetti.

NOCE MOSCATA.

Elettione. Che ſia freſca, e non pertugiata, che ſia graue, ben piena di humore, e ben graſſa, che queſte ſono freſche, & ſia roſſa.

Giouamenti. Fa buon fiato, leua le lentigini, con-

forta la uiſta, lo ſtomaco, il fegato, e la milza, prouoca l'orina, e conferiſce alla Matrice.

Nocumenti. Nuoce particolarmente a quei che patiſcono di Morici, e che ſono ſtitichi, perche ella ſtringe il corpo.

Rimedio. Vſandola di raro, & in poca quantita e meſcolandoui ſeco un poco di gengeuo, che con l'humidita ſua la contemperi.

Gradi. E calda, & ſecca nel fine del 2. grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. E ottima nei tempi dell'Inuerno, per le perſone che ſono graui di eta, per i flemmatici, ma nuoce a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

La Noce Moſcata ſpeſſo ſi pone ne i condimenti delle uiuande de'nobili, perche ha buono odore, e grato ſapore, Fa buon fiato di bocca accreſce la uiſta, conforta tutte le uiſcere, e particolarmente la bocca dello ſtomaco, fa orinare, e ferma il uomito, leuando uia l'inappetentia, fa digerire, conſuma la uentoſita, fa gran beneficio a quelli c'hanno lo ſtomaco debole, e'l fegato freddo, perche riſcalda notabilmente. I flemmatici, & i melanconici l'uſino copioſamente, & i colerici ſe n'aſtengano.

ZAFFERANO.

Elettione. Deue eſſer freſco, ben colorito, e che habbia nelle fila alquanto di bianco, lungo non fragile, e pieno, che bagnato tinga le mani, che non habbia odore di muffa.

Giouamenti. Conserua tutte le uiscere, e fa buon colore di uiso, conforta il cuore mirabilmente, prouoca il coito, e l'orina, & beuuto accelera il parto.

Nocumenti. Va alla testa, o gli nuoce facendo dolore, sonnolentia, & offusca i sensi, fa nausea, e toglie l'appetito, è contra l'ebbriachezza.

Rimedio. Si adopri in pochissima quantita, e ne' tempi freddi, perche così farà stare il cuore allegro.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & secco nel primo.

Tempi Etadi complessioni. E utile usarlo l'Inuerno in poca quantita, a i uecchi, a i flemmatici, & a i melanconici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Zaffarano, che si chiama da Latini Crocum, e notissimo a tutto il mondo, apre l'ostruttioni, e fortifica il Cuore, entra in tutte le Medicine cordiali, prouoca il sonno, leua uia l'Asma, e tutti difetti del petto. Non e buomo per la uista, ne per la testa, onde si deue vsare in molto poca quantità, e d'Inuerno, ne i cibi humidi. Ha virtu di maturare, di mollificare, e di leggiermente aprire. Applicato con latte humano ferma i flussi de gli occhi. Il suo odore ferisce il capo, e perturba l'Intelletto.

ZVCCARO.

Elettione. Bianchissimo, graue, sodo, & durissimo da rompersi.

Giouamenti. Mantiene il corpo netto, & mondo, e gioua alle reni, nutrisce piu del mele, allarga, e monda il petto.

Nocumenti. Fa uenir la sete, e si conuerte facilmẽte in colore, e pero nuoce a quei che hanno calda complesſione.

Rimedio. Mangiandosi con granate, ouero cõ Arãci, che siano di sapore acetoso.

Gradi. E caldo, & humido nel primo grado, ouero secondo alcuni e temperato.

Tempi Etadi Complessioni. E buono d'ogni tempo, e cõferisce piu a quei che sono di eta matura, e di fredda complesſionc, che a i gionani, & a i colerici.

HISTORIE NATVRALI.

Il Zuccaro si chiama Mele di canna, perche si caua dalle canne di mele, e per eßer buono: conuiene ch'egli sia ben cotto, sodo, e bianchissimo, come e quello, che uolgarmente da Medici è detto Tabarzet. Egli tira al caldo, ma non quanto fa il Mele, e non è anco tanto astersiuo, e però più diletta allo stomaco, al polmone, & al petto, ch'il Mele, in tutte le uiuande è gratissimo, Eccetto che nella Trippa, perche postoui sopra la fa puzzare, come sterco di Buoi fatto di fresco, Mollifica la gola, & il petto, come anco fa quel Zuccaro, che si chiama Candita, che la raucedine.

M E L E.

Eletttone. Puro, chiaro, lucidisſimo, che tiri al colore

colore bianco, e che sia ben granito, e grosso.

Giouamenti. Riscalda lo stomaco massime ne i uecchi, muoue il corpo resiste alla corruttione, & si conuerte in buon sangue.

Nocumenti. Nuoce a quei che sono di calda complessione, perche infiamma il sangue, moltiplica la colera, per la sua acrimonia.

Rimedio. Mangiandosi con frutti, o altri cibi che siano di sapore acetoso, o uero col zuccaro rosato.

Gradi. E caldo, secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Non si deue usar se non nei tempi freddi, per i uecchi, per i catarosi, e per quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATURALI.

Il Mele è amico di uecchi, e nemico, di giouani; de' colerici, e de febricitanti: quando e crudo; si sente acre al gusto, muoue il corpo, prouoca il uomito, e genera uentosita nelle budella: ma quando egli è cotto, cõuiene a quei che sono frigidi per natura, per età, ò per infirmità; ma nuoce a i calidi, perche si conuerte in colera. Muoue l'orina, netta il petto, & i polmoni degli humor, che le cascano dal capo. Se si digerisce, nutrisce molto, ma preso in gran quantitá, subito fa oppilationi. Si cuoce, sin che deponga tutta la schiuma.

MOSTO COTTO.

Elettione. Che sia fatto di uino cauato dall'uua dolce, cotto tanto che manchi per metà, e che sia

ben chiaro.

Giouamenti. Gioua alla ſtrettezza del petto, & a gli affetti del polmone, & alle vlcere delle reni, & della ueſica, & e buono contra i ueleni.

Nuocumenti. Fa oſtruttione, genera uentoſità, da groſſo nutrimento, tardi ſi digeriſce, & non e troppo amico dell o ſtomaco.

Rimedio. Vſandoſi non per cibo, ma per condimento, & ſeco ſempre ſi ponga Pepe, o altre coſe aromatiche, d'inuerno.

Gradi. E caldo nel ſecondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Compleſſioni. Ogni uolta che ſia per condimento de' cibi, conferiſce ad ogni età, & ad ogni compleſsione, in tutti i tempi dell'anno, e maſſime nell'inuerno.

HISTORIE NATVRALI.

Il Moſto cotto uolgarmente deto Sapa, ſe ſi fa di uino negro, notriſce molto genera nutrimento groſſo, ma conſuma, e leua i catari del petto. Quando ſi fa di uino bianco; diuenta più ſottile di ſoſtanza, e mollifica piu il petto, e muoue ancora piu il corpo. La Sappa ò di groſſa ſoſtanza, ma poſta in empiaſtri fatti di ſemola, e ſale mitiga i dolori gagliardamente, fa grande oppilatione nel fegato, nella milza sì per eſſer dolce, come anco per eſſer großa, e pero quei che ſono oppilati la deuono laſciare in tutto, e per tutto, ouero uſarla in poca quantità.

A C E T O.

Elettione. Che ſia fatto di ottimo uino, che ſia uec-

uecchio: & se si puo, che dentro ci siano le rose.

Giouamenti. E ottimo, per smorzar l'ardore, della colera, e la sete, fortifica le gingiue, risueglia l'appetito, & incide la flemma.

Nocumenti. Nuoce molto a i nerui, & alle donne che patiscono mal di Matrice pesimo per macilenti, punge lo stomaco, e le budella.

Rimedio. Mescolandoci seco acqua, & Zuccaro in molta quantita ouero uua passa dolce.

Gradi. E freddo nel primo grado, & secco nel secō do, quantunque sia di contrarie qualita composto.

Tempi Etadi Complessioni. E gioueuole ne' tempi molto caldi per i giouani, e per i colerici e nuoce a i uecchi, & a quei che patiscono ne i nerui.

HISTORIE NATVRALI.

Tutti i Filosofi s'accordano nella siccità dell'Acetoma nel resto sono differenti, perche lo pongono alcuni freddo, perche smorza l'ardore della cholera, & altri lo pōgono caldo, perche butato sopra la pietra, bolle, e rompe la pietra, però si puo dire, che la sua calidità sia in potentia, e la frigidità sia in atto dominante, e quanto māco egli è forte, tanto piu è freddo. E nemico a i melanconici, & a' stomachi freddi, e particolarmente alle Donne per rispetto della Matrice. Se si beue caldo fa resistēza alle beuande uelenose, ma beuuto in quantita genera l'Hidropisia.

AGRESTO.

Elettione. Che sia fatto d'uua acerba auanti che

entri la canicula, secõdo che insegna Dioscoride, ouero secondo l'uso commune, pur che sia chiaro.

Giouamenti. Gioua mirabilmente l'estate, a smorzare la colera a suegliare l'appetito, & a quelli che sono di calda complessione, e di stomaco gagliardo.

Nocumenti. Stringe gagliardamente il petto, fa uenire la tosse, e anco molto nemico a i nerui & e chi patisce dolori colici.

Rimedio. Vsandosi in compagnia delle carni, o d'altri cibi caldi grasſi, e dolci.

Gradi. E freddo nel primo grado, & secco nel secondo.

Tempi Etadi Complesſioni. Si deue usare l'estate ne i tempi molto caldi, e conferisce a i giouani, & a i colerici, ma e inimicissimo, di uecchi; & di flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

L'Agresto si chiama da Latini Omphacium, conferisce a gli infiammati, & a gli abbrugiati piu che l'Aceto, conuiene molto à i corpi cholerici, & a i sanguini. In alcuni luoghi si caua il succo da Limoncelli, e da gli Aranci acetosi, e si serua per l'uso d'Agresta, & riesce piu grato. L'agresto uuole hauer del color citrino che tiri al rosso Rinfresca potentemente doue bisogna, I cibi caldi, secondo Auicenna sono i Colombi, si deueno mangiare con molto Agresto, e cosi tutti gli altri caldi. Sopra i Pesci si ponga con spetie calde.

SALSA.

Elettione. Che sia fatta con herbe molto odori-

fere,

fere, come Serpillo, Mente, Basilico, Aceto rosato, dui garofani, pane arostito, & un poco di Aglio per chi piace.

Giouamenti. Risueglia mirabilmente l'appetito, e fa mangiare con uoglia, fa digerire bene il cibo, e taglia le flemme, che sono nello stomaco.

Nocumenti. Nuoce a i febricitanti, & a quei che hanno lo stomaco ardente, massime se si mangia in gran quantità.

Rimedio. Mescolandoci buona quantita di succo di Agresta, o d'Aranci acetosi, e mangiando cibi buoni appresso.

Gradi. E calda piu e meno, secondo la natura dell'herbe, che ci si mettono.

Tempi Etadi Complessioni. Questa e stata ritrouata per suegliar l'appetito, ne i tempi ardenti, per ogni eta, & complessione, e massime per i giouani.

HISTORIE NATVRALI.

La salsa e sapor uerde, e molto in uso per tutte le parti, e si mangia con le carni, per farle piu grate al gusto: e l'estate massime, quando per i souerchi caldi l'appetito e perduto, pare che molto si conuenga. Si fa in mille modi, ma Virgilio, dicendo Allia, Serpillum, atque herbas contundit olentes. Pare ch'approui questa per la migliore. Alcuni usano la Mostarda, detta Mustus ardēs, qual nō cōuiene se non ne i tempi freddi, S'usa anco l'Agliata, il sapore d'Vua il sapor di Visciole, la Peperata, & altri sapori secondo i gusti uarij delle persone, e secondo i tempi.

LAT-

LATTE.

Elettione. Accresce il ceruello, ingrassa il corpo, gioua a gli hettici, leua l'ardore dell'orina, nutrisce assai, fa bello il color del corpo, & accresce il coito.

Giouamenti. Auanti che si beua, se li ponga dentro un poco di sale o Zuccaro, o Mele, accioche nello stomaco non si congeli, e si beua a digiuno.

Nocumenti. Nuoce a chi ha la febre, a chi ha doia di capo, a chi patisce negli occhi, a i catarrosi, a chi ha la pietra, a gli oppilati, a i denti, & alle gingiue.

Rimedio. Humido nel secondo grado, e quanto al caldo, e temperato.

Tempi Etadi Complessioni. Questo e buono nei tempi caldi, per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno buon stomaco, & è nemico a i uecchi & a catarrosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Latte e composto di tre sostanze, l'una acquoso detta Sero, ch'e freddo, & humido, nitroso, solutiuo: e la secõda è grassa, della qual si fa il Butiro, & è temperata, ma untuosa. e la terza è grossa, dellaqual si fa il cascio, e questa è grossa, uischiosa, e flemmatica. Il piu pregiato Latte è l'Humano, il secondo è il Bouino, il terzo è il Pecorino, il quarto, è il Caprino, e l'vltimo è il Bufalino; ciascuno si giudica ottimo nel suo genere, secondo i pascoli, il tẽpo dell'anno, età dell'animale. Se il Latte hauerà molto

to Sero, sara senza pericolo affatto. Se hauerà molto Cascio, sarà da fuggire, perche genera la pietra. L'uso continuo del Latte noce a i denti. & alle gingiue, e però dopo che si e beuuto, si laui la bocca con uino mescolato con Mele, che cosi si fortificarãno i denti, e le gingiue. Il Latte muoue il corpo, leua la tosse: allarga il petto, e ristaura i conualescenti. Beuasi in tanta quantità, che si possa digerir presto: e poi non si mangi nulla, non si moua, non si dorma, ne si beua uino, sin che sia digerito.

BVTIRO.

Elettione. Che sia freschissimo, & dolcissimo, e si potesse hauer che fosse di Pecora, sarebbe piu lodato.

Giouamenti. Purga ualentemente, e tira fuori le superfluita, che sono raccolte nel petto, e nei polmoni per freddo, e sana la tosse.

Nocumenti. Rilassa lo stomaco, l'indebolisce, & a chi molto l'usa, induce la Nausea.

Rimedio. Mangiando appresso di quello cibi confortatiui, stitichi, & astringenti, ouero il zuccaro rosato uecchio.

Gradi. Caldo, & humido nel principio del primo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E buono d'ogni tempo, pur che sia fresco. E conferisce piu a i uecchi, che a i giouani, perche gli purga il catarro.

HISTORIE NATVRALI.

L'effetto del Butiro, quando e fresco, e simile a quello dell'oglio fresco apre il petto, mondifica i polmoni, & in

sommo

ſommo aiuta gagliardamente à maturare i catarri groſ ſi, preparandoſi le ſtrade per l'eſſito di quelli, maſſimamẽ te ſe ſi mangia in ſua compagnia il zuccaro, ouero il Me le. Vſaſi di cuocere il Butiro, e conſeruarlo col Sale, e que ſto coſi preparato diuenta molto più caldo, per la compa gnia del Sale, ma pure ritiene ſempre la uirtù ſua di apri re, e nettare le parti del petto, e quanto piu s'inuecchia, tanto piu caldo diuenta.

CAPI DI LATTE.

Elettione. Che ſiano freſchiſsimi, e fatti a fuoco lento, quando ſi leuano dalla maſſa del latte.

Giouamenti. Sono pettorali come il Butiro, & ag gradeuoli al guſto, e leuano l'aſprezza, & ſiccita dello ſtomaco.

Nocumenti. Tardi ſi digeriſcono, anzi ſopranota-no all'altro cibo, ſono di groſſo nutrimento, e facil-mente ſi conuerteno in uapori.

Rimedio. Se ſi mangiano in poca quantita, & ſe gli meſcola ſeco aſſai zuccaro, o mele.

Gradi. Caldi, & humidi nel primo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Queſto e paſto piu da giouani, e da colerici, che da uecchi, & catarroſi: per-cha ricerca lo ſtomaco gagliardo.

HISTORIE NATVRALI.

Sono i Capi di Latte poco differenti dal Butiro, percio che eßendo l'uno e l'altro il fiore, e la parte piu dura del Latte; il Butiro ſi coglie dalla maſſa del Latte, con certi vaſi larghi, ſenza adoprarſi fuoco, ma i Capi di Latte, ſi cauano dopò ch'il latte ha bollito un pocchetto, piano

piano:

piano: che se il fuoco fosse gagliardo; non si coglierebbono, o non sarebbono buoni, per questo i Capi di Latte non durano, ma presto si fanno acetosi, ilche non auuiene del Butiro, Inducono i Capi di Latte gran satieta, & a chi molto ne mangia, Nausea. E però non se ne mangi molto, e si mangino col Zuccaro, dopò pasto, Nel regno di Napoli sono delicatissimi, li congelano sopra le foglie di Cauli, e li chiamano Natte, e quiui pare, che siano piu saporiti, che in altri paesi.

GIVNCATA.

Elettione. Che sia di latte, alquale non sia stato leuato il Butiro, che sia fresca, e di ottimo pascolo.

Giouamenti. Smorza la sete, e l'ardor del stomaco, a chi l'hà molto caldo, e potente per digerirla.

Nocumenti. Ristringe il petto, e fa uenir l'asma, perche manda uapori in capo, fa alle uolte soffocatione, e sincope.

Rimedio. Mangiarne di rado, & il meglio e non mai. Ma pure quando occorre, prendasi per primo pasto con assai zuccaro.

Gradi. Fredda nel secondo grado, & humida temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. E cibo da usarsi ne' tempi molto caldi, e piu conforme a i giouani, & a i colerici, che a i uecchi, & catarosi.

HISTORIE NATVRALI.

La Giuncata, come anco ogni Latte quagliato, e congelato.

gelato, ſubito mangiato ſi putrefa; e ſe dopo paſto ſi prende; fa diſcendere a baſſo tutto il rimanente del cibo indigeſto, e crudo. Si digeriſce tardi, e con gran difficultà; & conuiene hauere gagliardo ſtomaco. Genera un nutrimẽto groſſo, che ageuolmente genera la pietra. A molti ha fatto uenire quella ſpecie di flußo, che ſi chiama Lienteria, ouero leggierezza d'inteſtini. In ſomma è peggiore d'ogni ſorte di latte. Queſto nome di Giuncata è tolto da' Giunchi ne quali ſi conſerua e ſi porta.

RICOTTA.

Elettione. Che ſia fatta di ottimo latte, e tanto fatta di freſco, che ſia ancor calda perche coſi piu preſto ſi digeriſce.

Giouamenti. Gioua a gli huomini di calda compleſſione, conferiſce a chi hà il fluſſo d'humori bilioſi, ſmorza la ſete, & l'ardor della colera.

Nocumenti. Nuoce allo ſtomaco frigido. Indeboliſce i Nerui, e induce il ſonno, & tardi ſi digeriſce.

Rimedio. Mangiandoſi molto freſca, in ultima mẽſa, con molto zuccaro, & in poca quantità.

Gradi. Fredda, e ſecca nel primo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Queſta e proportionato cibo per i giouani, per i colerici, e per quei che ſi faticano aſſai, & ſi puo mangiare da ogni tempo.

HISTORIE NATVRALI.

La Ricotta offende mãco lo ſtomacho, ch'il Caſcio freſco:

sco: e se l'huomo sia sano gli gioua piu presto che nuoca. ma se lo Stomaco sia di fredda complessione, non la digerisce mai per esser di sostāza fredda e grossa. Nel che si uede hauere errato il Platina, che pone la ricotta per calda. La Ricotta salata è molta peggiore della fresca, perche da pochissimo, e cattiuissimo nutrimento, fa uenir sete, restringe il uentre, commune, e genera molta uentosita. Accresce la Renella, e la pietra nelle reni, e ne i vasi orinarij, e con grandissima fatica si digerisce. Sono molto migliori le Fiorite, perche essendo fatte della parte piu pura. e liquide, si digeriscono piu facilmente, & non hanno grossezza nessuna, anzi penetrano presto rinfrescano, e cauano la sete.

CASCIO.

Elettione. Che sia fresco fatto di Latte temperato, e che sia di ottimo pascolo.

Giouamenti. Mollifica, & ingrassa il corpo, e gratissimo alla bocca, e non nuoce allo stomaco, e di tutti gli altri casci e piu digestibile, ma che non sia troppo condensato.

Nocumeni. Fa oppilatione a chi troppo frequenta, masime a chi ha lo stomaco assai debole.

Rimedio. Mangiandosi seco in compagnia Noci, Mandorle, Pere, e Mele, ma non si hà da usare sempre.

Gradi. E freddo, & humido nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. E pasto di dura digestione, e ricerca un gagliardo stomacho, e pero con-

uiene

uiene piu a giouani, & faticanti, che a i uecchi, & a
otiosi.

HISTORIE NATVRALI.

Il Cascio fresco nutrisce piu del salato, & humett
Tutti i Casei sono di tristo succo, ecetto che i Freschi c
da i stomachi caldi sono presto digeriti. Si ha da mang
re quel giorno che si fa, perche come s'inuecchia, diuen
pessimo. Il Caschio vecchio si biasma perche dificilme
te si digerisce induce la sete infiamma il sangue. fa la p
tra, oppila il fegato, passa tardi genera colera, stringe
corpo, perche il Quaglio gli da questa acutezza. Fa p
danno il Cascio infiammando, che vtile assottigliand
se sara di mezo tempo, non sarà ingrato allo stomaco
poco dãno gli apportera, mangiandosi mediocremente.
Pecorino e molto migliore de gli altri si come il Capr
no è il peggiore. In somma mangisi in quantitá tale, cl
serua per sigillo solo dello stomaco. Et si osserui il Prou
bio commune che dice. Caseus est sanus, quem dat auar
manus.

Perche

Perche sia necessario il bere.

IL Bere è una cosa humida in atto, che nel uentre si mescola co' cibi, e quelli trasporta a tutte le parti del corpo. Egli è necessario per due cause, l'una perche bagni dentro il corpo, e riẽpia i luoghi di quelle sostanze humide, che si risoluono, e si cõsumano. L'altra accioche porti il cibo a tutti i membri, e lo faccia penetratiuo quanto basta. Questa mescolanza di cibo, e di bere si fa per la digestione, questa per la nutritione, e questa per la conseruatione della sanità: come dimostra la mistione degli elementi insieme, che sono in diuersa natura. E perche la Concottione non è altro, ch'una perfettione fatta dal calor proprio, e naturale in un soggetto, che ha contrarie passioni, secondo Aristotile al quarto delle Meteore; chiara cosa, che quãto si farà miglior concottione, ne seguirà tanto più perfetta nutritione, e questo sarà quando insieme si mescolaranno il cibo, el bere: nel quale atto le passioni delle prime qualità uerranno a temperarsi insieme. Di più, quello che si cuoce, è neceßario che diuenga di sostãza simile all'orzata, accioche sia sottile, e penetrabile: E perche quello che si mangia è sodo, gli è di bisogno ch'in sua compagnia si mescoli alcuna cosa liquida, che lo facci diuentare penetratiuo, e sottile, e questo è il Bere, del qual parlando Platone nell'Hipparco, diße, ch'egli era humido nutrimento del corpo, e nel 2. delle leggi diße, che sì come il ferro nel fuoco si fa tenero, così i corpi de' vecchi col uino si fanno piu molli, e resistono alla durezza, & alla siccità dell'età.

Regola da osseruarsi nel bere.

NOn si beua ne Acqua, ne uino, quando lo stomaco e digiuno. Massime chi è stato al bagno, chi ha usato il coito, o fatto altro essercitio, tanto violento, che si sia accresciuta la frequentia della respiratione, o sudato; se prima non si prende refettione di cibi, perche nuoce alla Testa, al Ceruello, a Nerui, e fa alienatione di mẽte, massime se ci è gran fame.

Dopo il cibo per tre hore non si beua, se non pochissimo Vino, ò Acqua secondo l'usanza, perche il bere quãdo lo stomaco è pieno, non lascia ch'il cibo tocchi la sostãza dello stomaco, anzi il vino interposto non lascia ch'il cibo si muti, come si conuiene.

Dopò ch'l cibo e calato dallo stomaco, e disceso giù al basso, allhora quei ch'hanno gran sete possono satiarsi di uino, ò d'Acqua, secondo la loro consuetudine.

L'Acqua beuuta dopo pasto con la sua frigidità impedisce la digestione, & il Vino, come penetratiuo, porta il cibo indigesto.

Chi di notte ha sete, lauesi la bocca, non beua. se non pochissimo a fatto, e con uaso di stretta bocca, ouero con toleranza pongasi a dormire, secondo la dottrina d'Hippocrate, se però non ha mangiato cibi troppo salati.

Dopo l'Aglio, la Cipolla, & altri cibi acuti non si beua, perche accresce caldo a caldo, è fa penetrare per le vene quei cibi di mala qualità indigesti, Ma prima si mangino cibo di buona qualità, e poi si beua.

Vino

Vino a chi si niegha, & a chi si conceda.

IL uino si niega à fanciulli, perche gli e uno aggiungere fuoco a fuoco sopra legna deboli, e perche turba loro la Mente.

Platone fece la legge, ch'auanti li. 18. anni non si potesse ber uino, e che nessuno Generale d'essercito, Giudice, Gouernatore, ò altro tale, mentre duraua il tempo del suo gouerno potesse gustar uino. Aristotile ne i Problemi dice, ch'i putti non desiderano il vino, perche essendo molto humidi, non ne hanno dibisogno.

Platone nel Timeo vuole, che l'huomo, e la donna quando hanno da stare insieme la notte per far figliuoli, si astengano dal uino.

Il uino si niega a i giouani, che crescono, perche hauendo essi una natura calida, feruente, portano pericolo di essere infiammati gagliardamente nell' anima, e nel corpo, e di esser furiosamente agitati.

Si concede a i giouani uirili, che passando li. 40. anni, incominciano ad entrare nel consortio de' uecchi.

Si concede a' uecchi, come cosa conueniente alla natura loro, perche col suo calore riduce la fredezza di quell'età ad un giusto, e conueneuol temperamento. Ma non conuiene dargli vini potenti, perche nuocono al Capo, & a i Nerui, ma solo quei Diuretici, e penetratiui, che fanno copiosamente orinare.

Questi leggi, puo essere che nella Grecia, oue i paesi sono caldissimi, & i uini potentissimi, hauessero già luogo; ma in queste parti fredde; oue i uiui non sono

tanto grandi, non si seruaranno mai. Massime che l'Italia antichissimamente fu detta Oenotria dal produre, e dal dilettarsi del vino.

Il uino fu negato antichamente alle Donne, perche con l'uso di quello chiudeno la porta alle virtù e danno l'ingresso a tutti i Vitij.

Et però si legge appresso Valerio, che Metello à furia di bastonate ammazzò la moglie, perche haueua hauuto ll uino. Del quale atto egli non fu da nessuno ripreso, non che accusato.

Effetti del uino beuuto moderatamente.

D*Al moderato uso del uino l'ingegno si fa illustre, e chiaro: l'Animo si rende più fedele, e più mansueto: l'Anima si dilata, gli Spiriti si confortano, l'allegrezze si moltiplicano, & i dispiaceri si scordano: onde soleua dire Zenone, sì come i Lupini, che sono amari, cō l'infusione dell'Acqua si fanno dolci: così io col uino mi dispongo alle dolcezze, & a' piaceri: & Aristotile ne' Problemi disse, ch'il uino apportaua a gli huomini ardire, e speranza. Egli muta i uitij della natura in cōtrario, perciochè l'huomo empio lo fa pio, di Auaro lo fa liberale, di superbo humile, di pigro sollecito, di timido audace, la taciturnità, e la pigritia della Mente muta in astutia, & in facondia. Scriue Ruffo, ch'i Persiani, e gli Eleni usauano il uino, quando uoleuano disputare, ò discorrere, o dar cōsiglio graue, et gli Eleni in particulare l'usauano, quādo uoleuano far uersi, ò sonare instromēti musicali, con dire, ch'il uino couduceua la Mēte humana dal*

la potenza all'atto. Di singolar temperanza fu lodato Augusto, ilqual sempre si poneua a tauola, quando erano satiati, gli altri cõuiuanti, e si leuaua prima di tutti, & di esseplar parsimonia nel bere fu celebrato Giullio Cesare da Marco Catone, ilqual disse. Vnus ex omnibus Cesar ad euertendam Republicam sobrius accessit. Nel qual senso Bacco fu cognominato mite, dolce, donatore dell'allegrezza, nobile, generoso, cãdido, tenero, benigno, nitido, e blãdo. Et il uino fu detto Leone, soaue, limpido, libero, molle, bello, muschiato, ptioso fragrante, e buono.

Quanto poi appartiene al corpo. Il Vino conferisce alla nudritione, alla concottione, alla digestione, & alla generatione del sangue. Egli distribuisce gli humori, che sono cõcotti, nutrisce con uelocità, rallegra il cuore, caccia le uentosità, prouoca l'orina, augumenta il calor naturale, ingrassa i conualescenti, risueglia l'appetito, muoue i sudori, fa dormire, rischiarisce il sangue, ch'è torbido, apre l'ostruttioni, porta il nutrimento a tutte le parti del corpo, assottiglia gli humori grossi, manda uia il cattiuo colore della cotica, & aiuta a fare uscire tutti gli escrementi del corpo. E questa quantità moderata del uino, secondo la dottrina de gli antichi, vuole esser tanta nello stomaco; che non nuoti, & i cibi non vadano nauigando, non faccia uento, ne rugito.

Della qualità poi del uino parlando Galeno disse, che il buon uino vuole essere di età mezano, cioè ne nuouo ne uecchio, di sostanza puro, e lucido, di color bianco, ò mezo rosso, di odor soaue, e che nel gusto non si senta acquoso, ne stitico, ne amaro, ne dolce eccessiuamente. E questo è conueniente a tutti, massime a uecchi.

Effetti del uino beuuto fuori di modo.

QVando la quantita del uino, che si beue, non puo esser retta ne moderata dal calor naturale, non solo egli non scalda, ma genera effetti, & infirmità frigide. perciochè suffocando il calor naturale nuoce assai al Ceruello, & a tutti i Nerui, e quindi nasce l'Apoplesia, la Paralisia, il Letargo, il mal Caduco, lo spasmo, & il Tremore.

Quanto poi appartiene all'Animo, Il uino fa gli huomini Loquaci, Ingiuriosi, Fuorsennati, Stupidi, Homicidiarij, e Lussuriosi, egli corrompe la Mente, risolue l'Auima, e distruge le Potenze animali, e naturali, e se l'ebbriachezza si frequenta, apporta molte lesioni al corpo humano. Di souerchio, e dishonesto beuitore fu notato Aleßandro, e piu volte ripreso da Androcide, con queste parole, Ricordati ò Re che quando tu beui il uino, tu beui il sangue della Terra, ma egli poco curando queste monitioni, spesse uolte per il troppo bere dormiua dui giorni intieri, onde diuenne Prouerbio, e Fauolla delle genti. E Claudio Tiberio Nerone per il troppo bere fu chiamato Caldius Biberius Mero. Nelqual senso Bacco fu nominato inuerecondo, armigero, fulmineo, insano, audace, marito, belligero, effeminato, mezo huomo, e due uolte nato. Et il uino obliuioso, estuante, feruido, fumãte, schiumoso, & ebrio, insano, e giocoso, & ignigero, Perciochè oltre che estingue il lume dell'Anima Rationale, molte uolte è cagione di morte subitanea. Perciochè il uino in

alcuni

alcuni stomachi si conuerte in cholera, & in altri in puro aceto, e l'uno e l'altro è grandissimo male. E quãdo l'huomo è ebricaco: è come una Naue, che sta in mezo il Mare senza gouerno. Pure l'huomo uolesse alcuna uolta, o per compagnia, o per delitia, o per sensualita bere un puoco piu del suo ordinario, auuerta in quel pasto di mãgiar poco, acciochè la quantita del vino non portasse il molto cibo indigesto per le Vene, e la molta quantita del cibo non ritardasse il paßaggio al uino, ilquale con questa occasione fermandosi nello stomaco, mandarebbe gran copia di fumi alla testa, e potrebbe causare alcuni di que i mali effetti, che si sono detti di sopra.

Di piu non si pongano cibi Diuretici nelle uiuande, ne si mangino cose dolci, ma cose amare, come mandorle. Cauoli nel pasto sono ottimi contra i nocumenti del uino, e dopo il pasto l'uso delle Cotogne, delle Cotognate de i grani di Mortelle, e di tutte l'altre cose astringenti, e molto a proposito per questo effetto. Hor perche gli è cosa impossibile, che di tutti i uini particolarmente si possa trattare, Io mi ristringo a questi sei capi generali, che nel sequente foglio con l'ordine diuisiuo si contengono.

VINO VECCHIO.

Elettione. Che sia odorifero assai, potente, spiritoso, che non sia acetoso, ne amaro, ma grato a tutti i sensi.

Giouamenti. Aiuta la uirtu espulsiua, risolue i mali humori, e la uentosità, e buono per quei che hanno humori crudeli nelle uene, & ne gl'altri uasi.

Nocumenti. Nuoce a chi l'usa molto, a' nerui nuoce al coito, perche disecca il seme, turba l'intelletto, e nuoce a i pannicoli de Ceruello, e fa la uigilia.

Rimedio. Che s'adopri solo per uso di medicine, e non per bere e se n'usi poco di rado, e molto bene adacquato.

Gradi. E caldo, e secco nel terzo, grado, quando passa li quattro anni, e sempre inuecchiando acquista piu calore.

Tempi Etadi Complessioni. Conferisce ne i tempi molto freddi a uecchi, & a i flemmatici, preso in conueniente quantita. Ma nuoce a giouani, & a quei che sono di calda complessione.

HISTORIE NATVRALI.

Il uino uecchio non nutrisce molto, ma si serua per le medicine, eßendo egli molto caldo, e molto secco. Quãdo il uino potente per natura paßa quattro anni; diuenta caldo, e secco nel terzo grado, e tanto piu cresce quanto piu inuecchia, acquistando sempre un poco di amaritudine, & allhora ascende al capo, e nuoce a i Nerui, & a chi è molto sensitiuo, quando molto se ne beue, anzi sono morti molti infiammati dal souerchio uso di tal uino, cõme fa fede Galeno al 2. de' luoghi affetti, ch'vn Grammatico andaua al bagno ogni giorno, e lasciaua un putto in casa, ilqual per carestia d'acqua beuea uino potẽte e uecchio, e però perse il sonno, gli uenne la febre, & alla fine delirando morì.

VINO DOLCE.

Elettione. Che le parti grosse siano andate al fondo,

do, & il uino reſti beniſsimo clarificato, ſe non per natura, almeno per arte.

Giouamenti. Ha gran forza di unire, & confortare gli ſpiriti, ſecondo Auicenna, e proua il coito, perche genera molto ſperma.

Nocumenti. Quando non è chiaro, genera ſangue feccioſo, oſcuro, & uaporoſo. Molte uolte fa uenire il fluſſo hepatico, nuoce allo ſtomacho, & alle budella.

Rimedio. S'aſpetti a bere fin che ſia fatto chiaro da te, ouero dalle tacchie, che ſono ricci del legno della Nocciuola, che in uentiquattro hore lo fa uenir chiariſsimo.

Gradi. Nel primo anno egli e caldo nel primo grado, & humido temperatamente. Al ſecondo diuenta caldo, e ſecco nel ſecondo grado.

Tempi Etadi Compleſſioni. Queſto e buono l'inuerno per i giouani, per i colerici, e per quei che hanno lo ſtomaco gagliardo, ma è nimico a i uecchi, & a i flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

Il vino nuouo non clarificato genera mali humori, e ſogni diſordinait, e ventoſità nello ſtomaco, e nelle budella. E perche bolle, & ha molti parti tereſtri in ſe, però nō prouoca l'orina, anzi ne' meati di quella genera oſtruttione, & oppilatione. Quei che ſono frigidi, & humidi biſogna che ſe ne guardino. Dice Galeno, che il uino nuouo non ha altro di buono, ſe non che muoue il corpo, e ſe queſta condtiione egli non ha, diuenta molto nociuo, Tardi ſi digeriſce; e tardi paſſa. Il vino di mezo tempo quando è chiaro, odoroſo, e ſenza ſapori acuti, è molto buono.

VINO

VINO DOLCE.

Elettione. Che sia di sostanza sottilissima, & alla uista appaia lucidissimo, & trasparente, benche di raro si troui.

Giouamenti. Diletta mirabilmente alla maggior parte de gl'huomini, che seguitano l'appetito sensuale del gusto, nutrisce molto, e gioua al petto.

Nocumenti. Oppilla gagliardamente il Fegato, e la Milza, empie la testa, fa sete, & genera la pietra nelle Reni, e si conuerte in colera.

Rimedio. Che i colerici non l'usino in modo nessuno, ne quei c'hanno le uiscere malamente disposte, o pure di rado, & in poca quantità.

Gradi. E caldo nel secondo grado, & humido temperatamente.

Tempi Etadi Complessioni. Non si deue usare se non a i tempi molto freddi, & e piu conueniente a i uecchi, che a giouani, perche facilmente si conuerte in colera.

HISTORIE NATVRALI.

Le cose dolci sono per loro natura conuenientissime alla natura humana, ma per accidente si fanno nociue, come il uino dolce non tanto nuoce perche sia dolce, quãto perche e di sostanza grossa, ilche è causa della tarda penetratione, e però è oppilatiuo, e nuoce al Fegato, ch'è affetto di apostema, ò di durezza, e cosi alla milza. Il Polmone quando è ripieno di grossi humori, riceue gran giouamento dal uino dolce, come il Fegato ne sente nocumento, perche aiuta lo sputo massime s'è biãco. Nuo-

ce al Fegato, perche gli arriua subito auanti che si coli per strade larghe, Ma al Polmone non arriua, se non dopo ch'è ben colato per strade strette.

VINO BRVSCO.

Elettione. Che habbia medriocremente dell'astringente, e non sia ne pontieo, ne austero, sia sottile e poco colorato, & ben fatto.

Giouamenti. E buono nella febre Diaria, al fegato infiammato, e allo stomaco disseccato, rinfresca, leua la sete, sana il flusso, e stagna il uomito.

Nocumenti. Stringe il petto, e fa uenire la tosse, non da buono nutrimento, ne fa buon sangue, & impedisce il sudore.

Rimedio. Che non s'usi se non per medicina di conualescenti, e per complessioni calde, nelle quali la cholera auanza.

Gradi. Tra gli altri uini ha tanto poco calore, che non arriua al primo grado, e ben secco nel secondo grado.

Tempi Etadi Complessioni. Questo s'ha da bere solamente ne i tempi molto caldi, & e per i giouani, & per i colerici, & molto nemico a i uecchi, & a flemmatici.

HISTORIE NATVRALI.

I uini bruschi, agrestiui, stitticci, pōtici, austeri, e acerbi si confondono tra loro per la poca differenza, c'hāno questi sapori tra loro. E ben vero che l'Austero partecipa dell'amaro, & il Pontico del Sorbigno. Quei che propriamente sono bruschi, sono buoni per i gran caldi, pur

che

che non partecipino dell'acetoſo, cauano la ſete, e rinfreſcano, ma preſuppongono vno ſtomaco molto caldo. I Raſpati, quando ſono di uino ottimo ſon molto buoni, perche quella mordicatione gagliarda congionta col ſapor dolce, o altro ſapore di uino buono, prouoca l'orina, fa digerire il cibo, e nõ laſcia fumare il capo, e riſueglia l'appetito.

VINO ROSSO.

Elettione. Che ſia di ſoſtanza piu ſottile che ſia posſibile, ſplendido, & chiaro, ſimile alla pietra chiamata Rubino.

Giouamenti. Nutriſce molto bene, genera buon ſangue, leua la ſincope, e fa uedere ſogni grati la notte.

Nocumenti. S'è groſſo graua lo ſtomaco, nuoce al fegato, & alla milza, con fare oppilatione, & è aſſai tardo da digerirſi.

Rimedio. Mangierle appreſſo Granati, ouero Aranci acetoſi, ouero altri cibi conditi con Aceto, o con ſucchi acetoſi.

Gradi. E caldo nel fine del primo grado, & nel principio del ſecondo, nel reſto egli è temperato.

Tempi Etadi Compleſſioni. Queſto e buono ne i tempi freddi per quelle etadi, & complesſioni, che ricercano molto nutrimento, ouero medicamento aſtringente.

HISTORIE NATVRALI.

I uini roſſi e groſſi ſono tutti piu nutritiui de gli acquoſi, per la groſſezza grauano un poco lo ſtomaco, non aſcen-

ascendono al capo, nō fanno imbriacare, ma se lo fanno; tardi si risolue: empieno le uene di sangue grosso. Dice Galeno, che ha ueduto gli Athleti usar tali uini per hauere gran forza, e le hanno acquistata grādissima, e nutrimento come di carne di Porco. Però a' giouani si diano auanti il cibo, a uecchi ne prima, ne poi, perche per difetto di calore generano pietra, & oppilatione nelle Reni. I neri dolci, sono anco piu nutritiui, ma anco oppilatiui. I neri Austeri generano humori melanconici. I Rossi dolci sono pettorali. I Rossi che tirano assai al chiaro, e raspano, fanno orinare assai, si dicono di color Goro.

VINO BIANCO.

Elettione. Che non sia di più di un'anno, perche sarebbe troppo caldo, sia splendido, e lucido, e fatto di uue mature nate nelle colline.

Giouamenti. Resiste a i ueleni, purga le uene da gli humori corrotti, e resiste alla putredine, e buono per li uecchi, perche conforta il calor naturale.

Nocumenti. Leua l'appetito del coito, perche disecca lo sperma, nuoce a i conualescenti, & a chi ha i membri deboli, quando troppo se ne beue.

Rimedio. Vsandosi in cōueniente quātità ben tēperato con l'acqua, e mangiando appresso le Cotogne.

Gradi. E caldo nel principio del secondo grado, e secco nel primo.

Tempi Etadi complessioni. Conferisce in ogni tempo, ad ogni eta, & ad ogni cōplessione, purche non sia troppo uecchio, & s'usi in conueniente quantità.

HISTO-

HISTORIE NATVRALI.

Il vino Citrino volgarmente si chiama bianco, & è detto così, perche somiglia i Cedri ben maturi. Egli odorifero, e potente, massime se nasce nelle colline, onde disse Virgilio. Bacchus amat colles. E penetratiuo, genera cholere, ascende al capo, fa ebbriacchezza che presto si risolue. Presto passa, assotiglia gli humori da gli escrementi, e riscalda i corpi frigidi: se ne guardino quei che sono di calda complessione. Ci sono altri vini bianchi sottili, acquosi, Diafani, simili all'acqua, e non tolerano la mescolãza dell'acqua, detti da Galeno Oligofori. Questi prouocano l'orina, e'l sudore, nutriscono molto poco, non uãno al Capo, fanno dormire, giouano alla Quartana, alla Diaria, & a conualescenti dalle febri, leuano la seti, sono buoni l'estate, e fanno digerire.

Natura & effetti dell'acqua.

L'Acqua è un corpo semplice, il cui natural luogo è che circondi la terra, e che sia circondata dall'Aria, & è di natura fredda, & humida, e sottilissima di tutti gli altri humori. L'Acqua pura elementare non si scalda mai, si come l'Aria pura mai non si raffredda; e quest'Acqua non è appresso di noi, ma n'habbiamo un'altra, che non è tanto semplice, laqual però si putrefa, e si corrompe, si come per contrario i semplici elementi nõ si corrompe, ma si cambiano l'uno nell'altro. L'acqua non da nessuno nutrimento a i corpi, perciochè come semplice (almeno rispetto a quelli) non può farsele simile: perche il nutrimento non è altro ch'una assomiglianza del

cibo

cibo a i corpi fatta per uia del calore, e perche l'Acqua è fredda, & humida, non può rassomigliarsi al nostro calore, ne alla siccità del nostro corpo.

Gioua bene alla nutritione, perche tempra, & assottiglia il cibo, e fa penetrarlo. Cosi conchiusero Hippocrate, Crisippo, & Erasistrato, che l'Acqua nõ ero cibo, ma vehicolo del cibo. Ma io direi, che l'Acqua non puo nutrire, per questo, che douendo il nutrimento essere in prossima potenza sangue, & in piu remota, membro, essendo l'Acqua tanto fredda, e corpo tanto semplice, ella non è capace della forma del sangue, ne del membro. E conseguentemente non puo nutrire. L'Acqua se bene non nutrisce, fu però necessaria per le cose dette, & anco a fine che con le sue qualità smorzi l'acutezza del calore accidentale, e la sete da lui generata per la contrarieta, & cõsumi i fumi che sono raccolti intorno al Cuore, nel che molto gioua alla natura. Ma se auuiene; ch'ella troui un calor tanto gagliardo, che non gli possa contrastare; si muta in quell'istesso, e gli obedisce, & all'hora accresce la sete. L'Acqua couuiene a tutte l'etadi, ilche non fa il vino, anzi piu di quello gioua a i riscaldati, a quelli ch'abondano di humor melanconico generato per adustione, & alla Palpitatione del Cuore.

L'Acqua buona deue esser chiarissima, ch'il gusto la conosca, ne salsa, ne dolce, ne amara, ne acre, ma insipida, e priua d'ogni sapore ch'all'odorato non sia puzzolẽte, ne putrida, ne horribile, che all'occhio nõ appaia torbida, ma lucidissima, e sottile, che cosi si conoscerà esser cõposta d'aria sottilissima, e questa Acqua tale sarà di facil distributione, presto si scalderà, e si rafreddara, e sarà

leggie-

leggierissima come abondante d'aria, e priua di terrestreità. L'Acqua buona secõdo Hipprocrate, e calda l'inuerno, & fredda l'estate.

Della bontà dell'Acqua si fa questa proua: si pigliano dui pezzi di tela di egual peso, e si begnano in diuerse Acque, e poi si asciugano al Sole: quello che prima si secca, sarà bagnato in acqua più leggiera: ouero dopoi che tutti due saranno seccati, si pesino; quello che sara più leggiero, è stato bagnato in Acqua più leggiera, la bontà dell'Acqua anco di questo si conosce, che nella buona gli herbaggi, i legumi, l'altre cose presto si cuocono, e nella trista tardi. L'Acqua delle Fontane, che corrono verso Oriente, per luoghi, è terre nette è la migliore di tutte l'altre, pur che la Tramontana la tocchi, e'l corso sia uelo-ce sopra pietre piccole, & arene chiarissime. Quella che corre verso Settentrione, e grossa, tardi si digerisce, e tardi si riscalda. Quella che corre uerso Occidente, e freddissima, e grauissima. Quelle che corre uerso mezo Giorno, e calda, per lo piu e salata, e molto perniciosa, quando sono uenti Meridiolani.

L'Acqua di Fiumi nõ si usi se non per necessità, e che siano grandi, e lontani dalla Città, senza immondezza, e fango; e quando è torbida, si mangino Mandorle dolci, ouero si tempri con Vino chiarissimo, o si mescoli cõ poluere di Bolo Armeno Orientale, o con poluere di Spodio. l'Acque di pozzi profondi, & in somma quelle che per lũgo tempo non muoueno, sono molto dannose, per esser graui, grosse, & oppilatiue, e perche accrescono la Milza.

L'Acqua piu lodata è quella, che pioue di meza estate, con gran tuoni, secondo Paulo Eginetta, è ben uero che

che presto si corrompe per la sottilità della sua sostanza, ma bisogna che si conserui in una Cisterna polita, e molto ben lauata. Questa Acqua secondo Galeno, è dolce, e piena di molto lume, perche il Sole tira a se la parte piu sottile dell'Acqua, & si fa migliore (purche dal luogo oue si ripone non prenda mala qualità, o cattiuo odore, perche all'hora nuoce al petto, fa la tosse, e la uoce roca) gioua alla digestione, prouoca l'orina, rinfresca il Fegato, e le reni, allarga il petto, e non e molto frigida. L'Acqua fu nominata da Platone nello Euthidemo, di consenso di Pindaro, liquore pretiosissimo, con tutto che ella non vilissimo prezzo si comperi. Al che hauendo risguardo i Poeti, & a gli infiniti beneficij ch'ella ci apporta, la chiamarono liquida, argentea, susurrante, corrēte, fugace, loquace, manante, gelida, pura, cerulea, sobria, viua, garrula, vitrea, irrigua, trasparente, scaturiente: undante, tenue, mobile, piscosa, dolce, amena, sonnifera, feconda, crepitāte, sorda, caduca, cistermina, rauca, vagā, herbosa, fragile, trascorrēte, neuosa, lene, emaculatoria, querula, fumosa, saltante, emanante, placida, uentosa, sonora, bianca, risplendēte, nauigera, instabile, limpida, rugiadosa, e cadente. E alcuni uolendo interpretar l'Etimologia: di questo nome Acqua, dissero che voleua dire, Acqua, quasi eguale. Conciosia che s'ella non e da uenti agitata, e commossa: nō si troua cosa piu quieta, ne piu eguale di lei. Altri hanno esposto. Aqua, cioè, aqua viuimus, percioche quest'elemento, oltra gli infiniti giouamenti che ci reca; pare anco che comandi a gli altri elementi; essendo che riempie la maggior parte della Terra, distrugge il fuoco, ascende in alto, e pare che si usurpi il Cielo, e nel ritornare a basso rende fertile, e feconda la Terra,

ra, che senza lei ueramente sarebbe sterile, & inhabitabile. E finalmente nel suo seno genera tante sorti di pesci per seruitio dell'huomo, e produce minere, pietre, e gioie d'infinito ualore.

Platone nel Timeo disse, che quando l'Acqua in forma di vapore nell'Aria inalzata, tutta in se steßa si raccoglie, da se le cose straniere discacciando, e quiui condēsata sopra la Terra, cade all'hora diuenta Grandine. Ma se in forma di Acqua al basso discende, allhora per forza di freddo, che gli sta d'intorno, si fa Ghiaccio. E quādo ella poca congelatione riceue, & in se molta. Aria ritiene, all'hora ella diuenta Neue. E se vicino alla Terra auuiene, che la Rugiada s'ingrossi, allhora diuenta Brina. Dalche si argomenta, che la Neue habbia in se molta Aria, e poca congelatione. Il che dal fumo, ch'ella mā da fuori, e dal nuotar sopra l'Acqua si comprende.

Effetti del bere fresco.

IL bere fresco nacque dalla necessita della Natura, laquale accioche si faceße, ui pose molto diletto, si come parimente ueggiamo, ch'ella pose grandissimo piacere nell'atto del coito, a fine che si facesse per la moltiplicatione della specie. Diremo adunque, ch'essendo nel bere fresco gusto grandissimo, bisogna ch'egli sia anco grandemente necessario a gli Animali, e massime a corpi humani. Per l'intelligenza del che, è da sapersi. ch'il nostro calore naturale ha due potentissimi inimici. L'uno de quali è il souerchio freddo, che estinguendolo lo supera, e l'altro è il troppo caldo esteriore, che lo diminuisce, e lo risolue gagliardamente,

mente, o sia per la stagione dell'estate fuor di modo calda, ò per la regione di natura ardente, ò per gli esserciti fatti con troppo uiolenza, lequali cose si come hanno forza d'infiammare, così ancora sono molto potenti a risoluere, & indebolire il calore naturale. Hora accioche egli si possa riunire in se stesso, e farsi forte contra la forza di questo grã nemico, egli e necessario, che se le porga aiuto di un gagliardissimo freddo, col beneficio delquale per Antiperistasi racquisti le forze perdute. Poiche per esperienza si uede, che l'istesso natural calore del bere caldo essala e si rissolue, s'indebolisce lo stomaco, si guasta la digestione, e ascẽdono i uapori, e si stupefanno i sensi. E se il caldo dell'Aria, della stagione, e della regione sarà poco, cõuenẽte cosa sarà, ch'ancora il rinfrescamento poco sia, ma se sarà molto, bisogna ch'ancora il rinfrescamento sia molto, poiche il rinfrescare non è altro che temperamento del caldo. E ben si uede, che nell'Isola di Sicilia, oue i caldi sono eccessiui, e l'Acque poco fredde, auanti che ui si introducesse l'uso della Neue, ogn'anno ne' tempi dell'estate moriua gran quantita di persone, di febri pestilentiali, causati da oppilationi fatte nelle prime uene, per la mala digestione causata dal ber caldo, e poi che la Neue comincio adoprarsi, che sono hora circa 20. anni, sono cessate le febri pestifere, particolarmente nella Città di Messina si è osseruato, ch'ogn'anno adesso ci muoiono mille persone meno di quello che faceua prima dell'uso della Neue, et hora ogni pouero artigiano vuole Pane, Vino, e Neue. Fù ancora necessario il bere fresco per questo altro rispetto, che douẽdosi bagnare dẽtro il corpo p ristorare q̃lle humidità, che si risoluono, & essendo l'humidita qualità passiua, che poco, o nessuna at

tione per sua natura imprime, & opera conueniua è ch'el la fosse compagnata, portata, aiutata da una qualità attiua, e potente. Non dal caldo che consuma l'humidità, ma dal freddo che la conserua e con la sua attiuita porta al corpo in un tempo giouamento e diletto e la fa penetrare cō prestezza, si che ogni parte ne senta beneficio quanto le conuiene. E pero per natura se appetisce prima l'Acqua fredda, perche e fredda & humida, secōdo il vino freddo, ch'oltra il freddo, & humido nutrisce, et è soane ultimamente si bramano i frutti fredi, perche ricreano il calore naturale, e pare ch'insieme si beua, e si mangi. Onde conchiuderemo, che'l bere fresco conforta tutte le virtu nelle loro operationi egualmēte, cioe l'Attrattiua la ritētiua, l'Alteratiua, e l'Epulsiua, e fortifica di modo tutti i mēbri interni, che nō lascia accostarci nessuna sorte di humori corrotti, anzi gagliardamente li ributta dal centro alla circonferenza. Et in somma il ber fresco leua, e sgombra i fumi, & i uapori calignosi, che per il souerchio caldo dell'aria sono moltiplicati, e racolti intorno al Cuore, & in un certo modo lo soffocano, dell'istessa maniera, ch'un uēto fresco caccia la folta, & oscura nebbia, che in qualche ualle per il freddo della notte si sia cōgregata, & condēsata. Rinfrescarsi il uino, e l'Acqua, all'aria della notte, & a i uenti freddi, secondo gli costumi de gli Egittij, & questo e bonissimo, & santissimo modo perche l'aria come sottile non ritiene in se grossezza, ne terrestreità ma il male e che ne maggiori bisogni dell'estade questi uenti nō spirano, rinfrescasi ne pozzi, ilche pur'è buono pur che i uasi stiano sopra l'acqua dui palmi acciochè partecipino la freddezza dell'Acqua impressa nell'aria, e nō quella dell'acqua istessa. Vsano anco il Sal

nitro

nitro i nauiganti, ma fa poco effetto, ne per altro raffredda, se non che per il uiolento moto le parti dell'Acqua ridotte dal centro alla circonferēza, rinfrescano l'Aria, & i corpi circonstanti, perche l'aria riscalda le parti superficiali dell'acqua: come si vede in una Carafa di uino molto agitata nell'acqua, ilqual modo si dice arrostire il uino. l'Vltimo modo di rinfrescare e la Neue, il qual modo è molto lodato, perche la sostāza di essa Neue non entri nella cosa che si beue, ma raffreddādola per contatto, fa buon effetto, perche eßendo la Neue Aria congelata, e piu leggiera che l'acqua, sopra laquale sta à galla, chiara cosa è che raffreddera senza nocumento ueruno, e ben si uede che delle Neui disfatte si fanno i Fiumi, de' quali beuono i Contadini senza danno.

Che la Neue cacci fuori gli humori tristi, e corrotti dal centro alla circonferenza, si fa chiaro dall'esperienza, che nelle tazze, e Bicchieri di uetro pieno di uino, o di acqua aggiacciata si uede. Che in un tratto dalla freddezza del liquore sopragiunti mandano fuori del Panno, che a gli occhi de' risguardanti gran contento di estrema freddezza rappresenta. Nel che non posso lasciare di auuertire cō questa bella occasione ciascuno, che se bene il gran freddo e cagione, che nella circonferenza della Tazza questo Panino cosi euidentemente si scuopra, nondimeno ogni uolta ch'ella sarà diligentemente lauata, e netta, detta oscurita, o Panno non si uedra giamai. E questo uoglio, che ogniuno creda all'esperienza mia, e che i Bottiglieri da me auertiti, come curiosi lauino piu d'una uolta le Tazze con acqua, e poi cō cenere, e finalmēte con l'Aceto. Che all'hora nō basteranno, ne Ghiaccio, ne cosa piu fredda (se pur si troua) ad oscurarle, ne ad

appa-

appanarle. Da tutto questo ragionamento voglio che si cauino queste due verissime conclusioni. La prima è, che se il corpo humano sarà libero, netto, e senza humori souerchi, all'hora il ber fresco lo conseruera nel pristino stato suo, a guisa della Tazza ben purificata, e fortificarà le virtu, & i membri interni, come si è detto. Ma s'egli (come per il piu auuenir suole) si trouará di humiditati pieno, all'hora il liber fresco con la sua forza cacciãdo ella circonferenza quello, che nel corpo come inutile sopra bonda, verrà a mantenere i membri principali nel suo uigore, & a fortificargli contra gli impeti di ogni futura corruttione, e malignità di humori. Hora questo bere fresco nuoce a gli otiosi a chi non l'ha per consuetudine, a chi è oppilato, a gli infermi, a chi è mal complessionato, a putti, a uecchi, a deboli di stomaco, a chi vsa molto il coito. Ma gioua a gli huomini affaticati ne' negotij, a chi ua per uiaggio l'estate; & a questi se le danno i frutti, che rinfreschino, se ben non sono di buona qualità. Nuoce anco il ber fresco a gli Astmatici, & a tutte le infermità del petto, a i Nerui, e col tempo fa uenire graui infermitadi a chi non ci è auezzo. Chi vuol ber fresco, auuerta di mangiare aßai prima che beua, e particolarmente Minestre, o buoni brodi caldi fatti con herbe odorifere, e con Canella, o Pepe, accioche lo stomaco da queste cose riscaldato, faccia tanto maggior resistenza alla freschezza del bere, accioche il freddo non nuoca allo stomacho, & beua poco per uolta, che gli sarà di maggior gusto, & di piu profitto. Il ber fresco in somma gioua a quelli che sono sanguigni, carnosi, et molto essercitati di animo, & di corpo,

I L F I N E.